

**Risottino al radicchio
tardivo, pisellini freschi e
taleggio**



Tutti quelli che mi seguono, sanno perfettamente quanto mi

piaccia il risotto...da buona lombarda lo adoro in tutte le versioni, dalle tradizionali alle più fantasiose, a partire dal famoso risotto "giallo" alla milanese, fino ad arrivare a qualche versione un pò più originale, magari con riso venere o riso selvaggio.

Questo risotto secondo me è proprio l'emblema del passaggio dall'inverno alla primavera...

Negli ingredienti infatti, figura il radicchio tardivo, che io adoro, e dei bellissimi e freschi e sodi pisellini, trionfo della novella stagione...il tutto mantecato e profumato dalla nota cremosa e decisa del taleggio.

Un risotto davvero morbidissimo e saporito, che a noi è molto piaciuto e che vi consiglio assolutamente.

Ricco e perfetto come piatto unico per un buon pranzo, accompagnato da una bella insalata o da un frutto, sono sicura vi catturerà!



Ingredienti per quattro persone:

300 g circa di riso Carnaroli, per me [Zangirolami](#)
un litro circa di brodo vegetale leggero
olio extravergine d'oliva q.b
un quarto di cipolla bianca
due tazzine da caffè piene di pisellini novelli freschi
mezzo bicchiere di vino bianco secco
un cespo di radicchio tardivo (se piccoli, anche due)
100 g [Bontaleggio Dop Mauri](#)

Preparazione:

In una capace casseruola far rosolare la cipolla tritata finissimamente con due cucchiaini di olio, facendo attenzione a non farla soffriggere.

Mondare e tagliare a pezzetti il radicchio tardivo, ed aggiungerlo nella casseruola, stufandolo per diversi minuti, unendo qualche cucchiaino di acqua.

Versare il riso e tostarlo per alcuni minuti a fiamma vivace, mescolando con un cucchiaino di legno per non farlo attaccare al fondo della pentola; sfumare col vino e lasciar evaporare l'alcool per qualche minuto.

Controllare se giusto di sale, in tal caso aggiungere in quantità a piacere.

Unire i pisellini e iniziare ad aggiungere pian piano alcuni mestoli di brodo, sempre mescolando e continuare così, aggiungendolo pian piano fino alla completa cottura del riso, dopo circa una quindicina di minuti.

Mantecare col taleggio fatto a piccoli cubetti, mescolare bene e lasciar riposare a fiamma spenta e con il coperchio per qualche minuto.

Servire all'onda ben caldo.



Penstori e pasticcieri - 2014

Troverete a breve questa ricetta anche sul magazine on line

[Donna In](#), nella sezione [cucina](#)!



In questi giorni visto il bel tempo e la mia schiena che sembra essere in perfetta forma, sto facendo tante cose...incrociando le dita ho anche ripreso a fare qualche piccolo giro in bicicletta.

Meglio non esagerare, però...finalmente ci posso risalire ancora!

...ci vediamo fra qualche giorno, per farci gli auguri di Pasqua con l'appuntamento mensile "In cucina con il tè"...stay tuned!

Buon mercoledì a tutti

Simona