

SCUOLA ALBERGHIERA DI VITERBO

LABORATORIO DI CUCINA

CHEF FABIO SABATINI

VIDEO LEZIONE SU YOUTUBE https://www.youtube.com/watch?v=RP6F5e_mLZE

Risotto mantecato con Zucca e Radicchio (variante con taleggio e amaretti sbriciolati)

Ingredienti:

Riso grosso, Zucca, Radicchio, Cipolla, Brodo di verdure, Burro, Olio evo, Parmigiano, Vino bianco, Sale

Variante:

Taleggio, Amaretti

Procedimento:

Tritare la cipolla, tagliare la zucca a cubetti, tagliare il radicchio in piccoli pezzi, mettere in tegame con una noce di burro e olio, coprire e far stufare a fuoco basso fino a cottura ultimata. Tostare il riso con pochissimo olio, quando il riso è lucido e tostato, bagnare con vino bianco, quando è completamente evaporato il vino, aggiungere il brodo bollente fino a 3 dita sopra il riso. Quando il riso è quasi cotto (dopo 14/16 minuti circa) aggiungere la zucca e il radicchio. A fine cottura mantecare con burro e parmigiano, salare e coprire per 2 minuti, prima di impiattare e servire.

A piacere, aggiungere in mantecatura il taleggio e gli amaretti sbriciolati.