



Risotto al radicchio e taleggio

Romige risotto met licht bittere radicchio en smeltende taleggio. Een verfijnd gerecht uit Noord-Italië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 300 gr risottorijst (carnaroli)
- 1 krop radicchio
- 150 gr taleggio
- 1 sjalot
- 12 cl rode wijn
- 1 liter groentebouillon
- 40 gr boter
- 30 gr geraspte parmezaan
- 2 eetlepel olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de radicchio in fijne reepjes.
- 2.** Snipper de sjalot fijn en stoof glazig in de olijfolie.
- 3.** Voeg de radicchio toe en laat kort slinken.
- 4.** Voeg de rijst toe en roer tot de korrels glanzen.
- 5.** Blus met de rode wijn en laat inkoken tot de risotto mooi kleurt.
- 6.** Voeg telkens een pollepel warme bouillon toe terwijl je blijft roeren, een 18-tal minuten.
- 7.** Haal van het vuur en roer de in blokjes gesneden taleggio, de boter en de parmezaan erdoor tot romig.
- 8.** Breng op smaak met peper en zout en dien meteen op.