

RISOTTO PANCETTA ET RADICCHIO

RISOTTO



5 personnes



17 min



1,90 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Préparer une grande casserole d'eau bouillante (1,25 L) dans laquelle vous dissoudrez 2 cuillères à café de bouillon de légumes
2. Laver le radicchio, le couper en deux et retirer la partie centrale blanche. Le couper en fines lanières et bien le rincer
3. Couper la pancetta en lanières pas trop grosses. Utiliser pour cela un couteau bien affûté
4. Hacher finement l'échalote et la faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive extra vierge et un peu de bouillon
5. Ajouter la pancetta et la faire revenir
6. Verser le riz et le saisir 2 minutes en remuant afin qu'il n'accroche pas
7. Ajouter le vin rouge et faire évaporer à feu vif en remuant bien
8. Rajouter régulièrement du bouillon et mélanger
9. Cuire le riz entre 15 et 17 minutes selon que vous l'aimez al dente (ce que nous vous conseillons) ou plus cuit
10. Veiller à rajouter suffisamment d'eau afin que votre risotto ne soit pas sec et soit bien onctueux
11. Une fois cuit, hors du feu, ajouter le radicchio, bien mélanger
12. SAjouter le thym, saler et poivrer à votre goût (les bouillons Saporissimo sont assez peu salés)

INGRÉDIENTS

- 2 CàD Bouillon de légumes en granulés (Réf : 260)
 - 2 CàS Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
 - 1 unité Echalote
 - 350 g Riz Baldo (Réf : 302)
 - 2 verres Dolcetto d'Alba (Réf : 901)
 - 400 g Radicchio
 - 150 g Pancetta fumée
 - 1 CàD Thym semi frais (Réf : 248)
- Sel : à votre goût
Poivre noir : à votre goût