

PRIMO PIATTO AUTUNNO

ANDREA RUBELE E MADDALENA BEGHINI

TIMBALLO DI RISO AL RADICCHIO ROSSO CON SALSA AL MONTE VERONESE
6 pax

per il timballo:

300 gr. riso vialone nano
60 gr. burro
½ cipolla
un bicchiere di vino bianco secco
50 gr. pangrattato
500 gr. radicchio rosso di Verona
6 dl. brodo vegetale
70 gr. parmigiano grattugiato
olio evo
pepe, sale

per la salsa:

5 dl. latte
150 gr. monte veronese di media stagionatura
20 gr. farina 00
20 gr. burro
sale, pepe, noce moscata

per il timballo:

Lavate il radicchio e separate la parte rossa delle foglie da quella bianca.

Tagliate a listarelle entrambe le parti.

Affettate molto finemente la cipolla e mettetela a soffriggere con poco olio in una casseruola, unite quindi le striscette bianche del radicchio, lasciate cuocere qualche minuto.

Unite il riso, fatelo tostare, bagnate con il vino bianco e quando sarà evaporato, bagnate con il brodo, fino a che il riso non sarà cotto. Scaldare il forno a 180°.

Intanto fate soffriggere, con poco olio evo in una padella, la parte rossa del radicchio e fate cuocere per qualche minuto, poi unite tutto al risotto cotto e mantecate con il burro e il parmigiano.

Mettete il risotto in una teglia imburrata e spolverizzata di pangrattato e infornate per circa 15 minuti, giusto il tempo di far gratinare.

per la salsa:

In una casseruola sciogliete il burro e aggiungete la farina. Lasciate cuocere qualche minuto mescolando.

Aggiungete il latte poco alla volta e portate ad ebollizione.

Aggiungete il monte veronese tagliato a dadini e scioglietelo completamente.

Aggiustate di sale, pepe e noce moscata.

comporre il piatto:

Togliete il timballo dallo stampo e sistematelo su un piatto da portata.

Servite con la salsa calda a parte, da aggiungere alla porzione di timballo.

Composizione chimica e valore energetico degli alimenti per pax:

Proteine	18,5 g
lipidi	35 g
carboidrati	55 g
kcal	598
