
RISOTTO CON SOGLIOLA E RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di riso,
- 6 filetti di sogliola,
- 2 carciofi,
- 1 cipolla,
- 1 cespo di radicchio,
- 100 cl di brodo,
- 50 g di burro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 rametto di rosmarino,
- alcune foglie di salvia,
- farina bianca,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- sale,
- pepe.

Tritate la cipolla, soffriggetela in 2 cucchiaini d'olio e 20 g di burro; versate il riso, fatelo tostare, bagnatelo con il vino e cuocete bagnando con il brodo caldo.

Salate, pepate e a 5 minuti dalla fine unite i carciofi a spicchi, cotti a parte in 10 g di burro con sale e pepe, e il radicchio a striscioline.

A parte cuocete nell'olio e nel burro rimasti i filetti di sogliola infarinati.

Serviteli con il risotto, ben caldi.