



Risotto alla birra con Luganighetta Gran Riserva e radicchio

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 320g Luganighetta Gran Riserva
- 360g riso arborio
- 4 grosso radicchio
- q.b. cipolla rossa
- 300ml birra ambrata
- 1000ml brodo vegetale o di carne
- 120g Grana Padano grattugiato
- 80g burro
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1. Mondare il radicchio, lavarlo e tagliarlo a julienne.
2. Tagliare la Luganighetta Gran Riserva a tocchetti di 2-3 cm.
3. Scaldare il brodo. Tritare finemente la cipolla e far stufare dolcemente in una pentola bassa, larga e dal fondo spesso, con 2 cucchiiai di olio d'oliva e 10 g di burro.
4. Quando è trasparente e ben appassita unire il riso, tostarlo continuando a mescolare.
5. Quando il riso è molto caldo, salarlo e sfumarlo con metà birra.
6. Unire un mestolino di brodo caldo, proseguire la cottura unendo poco brodo alla volta e mescolando spesso a mano.
7. Dopo circa 10 minuti unire il radicchio e proseguire la cottura.
8. Nel frattempo, scaldare 4 cucchiiai di olio d'oliva in una padella e far rosolare la salsiccia a fuoco vivace per 4-5 minuti.

9. Quando è ben rosolata da tutti i lati, bagnarla con la birra rimasta e far cuocere ancora un paio di minuti fino a che la birra avrà formato un sughetto denso.
10. Quando il riso è al dente, bagnarlo con qualche cucchiaio di brodo, toglierlo dal fuoco e mantecarlo con burro e formaggio Grana Padano mescolando energicamente.
11. Suddividere il risotto nei piatti e guarnire ogni porzione con i tocchetti di Luganighetta Gran Riserva ed il loro sughetto alla birra. Profumare con una macinata di pepe e servire.