



RISOTTO CON SOGLIOLA E RADICCHIO

Ingredienti

280 g Riso
6 Filetti Di Sogliola
2 Carciofi
1 Cipolla
1 Cespo Radicchio
100 cl Brodo
50 g Burro
4 Cucchiiai di olio d'oliva
Rosmarino
Foglie di Salvia
Farina Bianca
1 Bicchiera Vino Bianco Secco
Sale
Pepe

Procedimento

Tritare la cipolla, soffriggerla in poco olio e 20 g di burro. Versare il riso, farlo tostare, bagnarlo con il vino e cuocere bagnando con il brodo caldo. Salare, pepare e a 5 minuti dalla fine unite i carciofi a spicchi, cotti a parte in 10 g burro con sale e pepe, e il radicchio a strisce. A parte cuocere nell'olio e nel burro rimasti i filetti di sogliola infarinati. Serviteli con il risotto, ben caldi.