Ricetta risotto cacio e pepe

Come cucinare il risotto cacio e pepe

1. tagliare a filandre il radicchio dopo averlo mondato e lavato.

2. Mettere in una casseruola l'olio ex. v di oliva con metà della cipolla e lasciare appassire

3. aggiungere il radicchio e dopo qualche minuto bagnare con il vino e lasciare brasare per ca 15'

4.cuocere la restante cipolla al microonde con un filo d'olio

5. tostare il riso a secco senza l'aggiunta di grassi

6.Cuocere il riso aggiungendo poco alla volta il brodo caldo

7. dopo il primo brodo aggiungere la cipolla pastorizzata e cuocere al dente, occorreranno circa 16'

8. Quando il riso è cotto al dente, toglierlo dal fuoco e mantecarlo con burro freddo e il formaggio mescolato con il pepe nero.

9.Impiattare disponendo il riso al centro del piatto e sopra il riso il radicchio caldo. Servire subito.