

## Timballo di riso al radicchio tardivo

---

Un'alternativa al classico risotto, un'ottima soluzione per creare un primo piatto gustoso da poter preparare con anticipo gustando tutta la bontà del radicchio rosso di Treviso IGP tardivo.



30'



4 persone

### Lista ingredienti

250 g riso carnaroli  
75 cl brodo vegetale  
8 cl vino bianco secco  
400 g radicchio rosso di Treviso IGP tardivo  
30 g cipolla  
100 g burro  
100 g parmigiano reggiano grattugiato  
4 pz stampini per timballo da 150 ml  
50 ml aceto  
sale

## Procedimento per la preparazione del radicchio per foderare gli stampini

Tagliare dai cespi di radicchio le punte delle foglie arricciate per una lunghezza di almeno 12 cm. Portare ad ebollizione 2 litri di acqua leggermente salata ed acidulata con l'aceto, bollire per 3 minuti le punte delle foglie del radicchio, che vanno poi scolate delicatamente e stese ad asciugare su di un panno carta. Con un po' di burro ungere gli stampini e successivamente posizionare le foglie facendo partire le cime dal centro del fondo dello stampino. Terminata l'operazione, riporre tutti gli stampini in frigorifero. In alternativa lasciare le punte del radicchio a bagno per 30 minuti in acqua acidulata e poi cuocere in forno a vapore secondo la seguente modalità.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	96°	7'	/	100%	V5	/

## Procedimento per il risotto

Portare ad ebollizione il brodo. In un'altra casseruola fare imbiondire la cipolla finemente tritata con 30 g. di burro. Aggiungere poi il rimanente radicchio tagliato a pezzetti di circa 1 cm. Lasciare appassire pochi minuti e poi aggiungere il vino bianco. Sfumato il vino bianco aggiungere il riso e poi il brodo, non tutto insieme, ma aggiungendone ogni qual volta diviene necessario. Controllare il sale. Terminare la cottura e quindi mantecare il risotto a fuoco spento con il burro ed il formaggio grattugiato, successivamente riempire gli stampini con il riso appena mantecato facendo attenzione a non spostare le foglie precedentemente piazzate, e quindi lasciare riposare 4 o 5 minuti. Procedere poi con l'impiattamento.

In alternativa e con un numero di porzioni superiore a 20, si può procedere con la cottura nel forno, facendo rosolare in teglia per pochi minuti burro, cipolla e radicchio. Dopo aver aggiunto e lasciato sfumare il vino, vengono aggregati riso e brodo. Si copre la teglia con un coperchio e si porta a cottura secondo la modalità sotto indicata. Al termine mantecare con burro e formaggio e riempire gli stampini.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	170°	18'	/	60%	V5	/

Rovesciare delicatamente lo stampino al centro del piatto e decorare con un ciuffo di radicchio crudo.

## Consigli dello chef

Prestare particolare attenzione alla preparazione del radicchio per avere un effetto cromatico più gradevole e coreografico. Per una maggiore compattezza del timballo si consiglia la cottura al dente del risotto. Per accompagnarlo va benissimo un contorno di funghi gustosi di stagione.