

RISOTTO CON RADICCHIO E FONTINA

INGREDIENTI:

Riso
Radicchio
Fontina
Soffritto di carota cipolla e sedano
Olio
Dado vegetale
Brodo vegetale
Margarina vegetale



PREPARAZIONE:

tagliare a strisce il radicchio e lavarlo.

mettere sul fuoco il brodo vegetale.

mettere in un'altra pentola olio soffritto e dado facendolo rosolare un po', poi aggiungi radicchio facendolo appassire con un pò di brodo, poi aggiungi riso continuando ad aggiungere brodo vegetale e mescolando x 20 minuti circa.

tagliare la fontina a dadini e a fine cottura del risotto aggiungere la fontina mescolando finché si scioglie.

spegnere il risotto e aggiungere un cucchiaino di margarina vegetale (o burro).

IL RISOTTO E PRONTO

BUON APPETITO CRI

