

VIGNA '800

Risotto alla Corvina e Radicchio Rosso di Verona e Corvina

RISOTTO ALLA CORVINA AND RED RADICCHIO OF VERONA



Tempo di preparazione: 40'

Difficoltà: facile

Porzioni: 4

Ingredienti:

- 280 gr. di riso Vialone Nano
- 2 mazzi di Radicchio Rosso di Verona
- mezzo litro di vino Corvina Vigna '800
- 80 gr. di parmigiano reggiano
- burro q.b.
- brodo vegetale
- sale q.b.

Preparazione:

In una padella antiaderente soffriggere con un filo di olio la cipolla tritata. Tostare il riso e aggiungere brodo vegetale, sale e mezzo litro di vino rosso Corvina.

Cuocere al dente per 15-20 minuti. In finale di cottura aggiungere una noce di burro per ammorbidire e una spolverata di parmigiano reggiano.

Vino in abbinamento:

Corvina IGT di Vigna '800.

Preparation time: 40 minutes

Difficulty: Easy

Portions: 4

Ingredients:

- 280 gr. of Vialone Nano rice
- 2 heads of Red Radicchio of Verona
- Half a litre of Vigna '800 Corvina wine
- 80 gr. of parmigiano reggiano cheese
- butter to taste
- Vegetable broth
- salt to taste

Preparation:

Fry the chopped onion in a non-stick pan with a drizzle of oil. Toast the rice and add vegetable broth, salt and half a liter of Corvina red wine.

Cook al dente for 15-20 minutes.

At the end of cooking add a pat of butter to soften and a sprinkling of parmigiano reggiano cheese.

Paired wine:

Vigna '800 Corvina.

