

# Risotto con radicchio, scamorza e tacchino



Il **risotto con radicchio scamorza e tacchino** va preparato utilizzando il **radicchio di Treviso** che, grazie al suo sapore amarognolo, renderà più deciso il risultato finale della ricetta. Lavare il **radicchio** e tagliare le foglie a listarelle non troppo sottili. Iniziate a preparare anche la scamorza, tagliandola a fettine sottili cosicché si scioglia meglio. Preparate quindi il **risotto** facendo appassire la cipolla tagliata sottilmente in una pentola con l'olio. Aggiungete poi la polpa di tacchino, salate e pepate, e lasciate cuocere il tutto per circa 10 minuti. Aggiungete al preparato il **radicchio**, mescolando con un cucchiaino di legno per amalgamare bene gli ingredienti. Unite il **riso** e fatelo tostare, sfumando il tutto con il vino bianco. Quando sarà evaporato aggiungete due mestoli di brodo alla volta. Durante la **cottura del riso**, mescolate continuamente fino a quando il brodo sarà assorbito del tutto, e il **riso** risulti ben cotto. Per terminare la cottura, mantecate il **risotto** con le fette di scamorza affumicata facendola sciogliere per bene. Servite questo piatto molto caldo!