



Total: 35min  
Preparazione: 35min



4 persona/persona



facile

### ACCESSORI CHE TI SERVIRANNO:

Spatola

## Ingredienti

### Ingredienti

1 scalogno  
1 pianta di radicchio rosso  
100 grammi di speck (una fetta  
spessa)  
350 grammi di riso Carnaroli  
40 grammi di olio extravergine di  
oliva  
850 grammi di acqua bollente  
1 cucchiaino di dado Bimby  
q.b. Parmigiano grattugiato  
30 grammi di vino bianco

## Preparazione

### Esecuzione

Mettere lo scalogno ed il radicchio tagliato nel boccale e tritare: **3 sec./ vel. 7.**

Aggiungere l'olio e lo speck a cubetti, insaporire: **3 min./ 100°/ vel. 1.**

Versare il riso e tostare: **4 min./100°/  "antiorario" / vel. 1.** Dopo due minuti aggiungere il vino e sfumare.

Aggiungere l'acqua bollente, il dado e cuocere con misurino inclinato: **per il tempo indicato sulla confezione/ 100°/  "antiorario" / vel. 1**

A fine cottura aggiungere il parmigiano, mantecare e servire caldo.



Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: [alexcarbonari](#) Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>