

piatto
forte



insalata per secondo

Un menu originale con ortaggi "rinforzati" che diventano la portata protagonista, con eleganti accompagnamenti di riso

A CURA DI SILVIA BOMBELLI, FOTO DI MAURIZIO LODI, RICETTE DI EMANUELE PATRINI



Radicchio con patate e taleggio

Facile ▶ Prep. 20 min. ▶ Cottura 25 min. ▶ Calorie 360

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
 2 cespi di **radicchio trevisano** • 4 **patate** medie • 120 g di **taleggio**
 • 1 **scalognò** • 2 cucchiai di **olio extravergine d'oliva** • 1 bicchiere di **birra**
 • **sale** • **pepe**

- 1 Lavate, sbucciate e tagliate a cubetti le patate. Pulite lo scalognò e tritatelo. Mondate il radicchio, lavatelo, asciugatelo con un canovaccio e tagliatelo a listerelle per il lungo.
- 2 Tagliate a cubetti il taleggio con un coltellino affilato. In una padella larga fate rosolare lo scalognò con poco olio. Aggiungete le patate e fatele saltare a fiamma viva. Dopo qualche minuto aggiungete il radicchio. Aggiustate di sale e pepe e sfumate con la birra.
- 3 Fate stufare la preparazione per circa 10 minuti con il coperchio. Negli ultimi 5 minuti di cottura incorporate il taleggio e lasciatelo sciogliere, sempre a pentola coperta, per far amalgamare il tutto.

Pilaf con mandorle e pinoli

PER 4 PERSONE

Fate soffriggere 1 cipolla in una casseruola da forno con 2 cucchiai d'olio e 1 spicchio d'aglio. Unite 50 g di mandorle e 50 g di pinoli tritati. Aggiungete 320 g di riso patna, tostatelo mescolando, unite 650 ml di brodo bollente e, quando riprende l'ebollizione, coprite la casseruola con il suo coperchio. Trasferite il riso in forno e cuocete 180° per 18 minuti. Quando ha assorbito tutto il brodo incorporate 30 g di burro a fiocchetti, un po' di prezzemolo tritato, sale e pepe.

