

## Ingredienti:

Per 10 manciate di riso

- 200 gr. di salsiccia
- 300 gr. di radicchio di Treviso
- 1 scalogno
- del brodo vegetale
- formaggio grattugiato
- burro
- poco olio evo

## Preparazione:

Imbiondire lo scalogno con l'olio, aggiungere il radicchio lavato e sminuzzato, insaporire e unire la salsiccia sbriciolata.

Aggiungere del brodo vegetale, dopo 5 minuti unire il riso e farlo tostare, aggiungere poco alla volta altro brodo e terminare la cottura.

A fuoco spento mettere il formaggio grattugiato, una noce di burro e mantecare.