Il risotto al radicchio di Melita Toniolo. FOTO

5-4f9eb46b

Il risotto al radicchio è un primo tipico di Treviso, la sua città. Ed è quello con cui **Melita Toniolo** ha conquistato il cuore di **Andrea Viganò**, il comico (in arte Pistillo) che la renderà a breve madre del primogenito Daniel (*la data prevista del parto era il 7 di dicembre. Il bimbo potrebbe nascere a momenti*).
Durante la gravidanza la **conduttrice e showgirl Melita Toniolo** non ha mai perso il gusto di cucinare e pochi giorni fa ha preparato una foto ricetta esclusiva per i lettori di *Mixer Planet* dove spiega come si prepara il suo risotto al radicchio. "Che non solo è un classico della cucina trevisana, ma è il mio piatto preferito: mia sorella e io abbiamo imparato la ricetta da mia madre, che a sua volta l'aveva appresa dalla nonna". **Volete scoprire come si fa? Sfogliate la gallery con la ricetta.**

[ngg_images source="galleries" container_ids="213" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Melita Toniolo, se ti dico… food?**
Amo cucinare, sperimentare, rivisitare le ricette e… mangiare. E sono appassionata di programmi di e libri di cucina.

Passi molto tempo ai fornelli?
Dipende… Mi piace cucinare in modo classico ma sinceramente non disdegno il *Bimby*, il robot da cucina che pesa gli alimenti, cuoce a vapore, frulla, trita, omogenizza, impasta, monta panna e uova, emulsiona e mescola. Me lo ha regalato Andrea e devo dire che cambia la vita! Ho iniziato a usarlo spesso da quando, con la gravidanza, mi pesa stare molto in piedi.

In gravidanza è cambiato qualcosa nel tuo rapporto con la cucina?
Io non ho mai provato le classiche "voglie" di cui mi hanno parlato amiche e mamma, ma da quando sono incinta per la prima volta nella mia vita ho iniziato ad apprezzare l'acqua frizzante, mai bevuta prima! Detto questo, cerco comunque di non esagerare e di consumare comunque molta acqua naturale.
Ultimamente sono arrivata a bere anche 5 litri d'acqua al giorno, un record assoluto nella mia vita!.

QUI SOTTO LA FOTO GALLERY DI MELITA TONIOLO A CURA DEL ***FOTOGRAFO FILIPPO AVANDERO (MORE INFO HERE)***

[ngg_images source="galleries" container_ids="214" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Con quale tipo di vino suggerisci di insaporire il risotto al radicchio?**
Io ho usato un Barbera, ma si può usare qualunque vino rosso! Ovviamente, a seconda del vino scelto, il risotto avrà un sapore diverso. Per la cronaca, c'è anche chi non usa il vino, ma per una veneta sarebbe un'eresia!... Detto questo, vorrei ricordare a tutte le donne che anche da incinte si può bere un goccio di vino... l'importante è che sia davvero un goccio!.

Tu qui ci insegni la ricetta classica del risotto al radicchio, con il Grana come tocco finale. Conosci anche delle varianti?
Una rivisitazione che amo è quella con le noci e il gorgonzola, che io adoro ma che in gravidanza ho evitato per prudenza. Un'altra interpretazione evergreen è poi quella con la salsiccia o con la pancetta. Infine, molti chef usano anche la cipolla caramellata per caratterizzare il risotto di un tocco elegante.

Melita Toniolo, dal food al lavoro. Ambizioni da realizzare?
Vorrei tornare su Italia 1 nei panni di Iena, ma non l'ho mai detto a **Davide Parenti** perché temo il suo rifiuto.