

# 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 Lena, ma non l'ho mai detto a  **Davide Parenti**  perché temo il suo rifiuto.