

RISOTTO AL GORGONZOLA

Il risotto al gorgonzola è un primo piatto classico dal sapore deciso e avvolgente, l'ideale per gli amanti di questo morbido e cremoso formaggio! In questa ricetta abbiamo utilizzato il gorgonzola dolce, più cremoso e delicato, ma se preferite i gusti più decisi potete utilizzare quello piccante! Il risotto al gorgonzola è semplice da preparare, si realizza con pochi ingredienti ed è un piatto di grande effetto, queste caratteristiche lo rendono una ricetta preziosa in caso di ospiti improvvisi!

Ingredienti:

Brodo vegetale, 1 lt Burro 20 gr Gorgonzola dolce, 150 gr Grana Padano grattugiato, 30 gr Pepe q.b.
Riso carnaroli, 350 gr Scalogno 1 grande
Vino bianco secco, 100 ml

Preparazione:



Per preparare il risotto al gorgonzola iniziate mondando lo scalogno e tritandolo molto finemente, poi fatelo appassire a fuoco dolce nel burro che avrete sciolto in un tegame (1). Quando lo scalogno sarà ben appassito aggiungete il riso (2) e fatelo tostare per circa 2 minuti, fino a quando inizierà a diventare trasparente, poi



sfumate con il vino bianco (3).

Aggiungete un mestolo di brodo (4) e procedete con la cottura del risotto, aggiungendo brodo ogni qualvolta il risotto si asciugherà. Quando la cottura del risotto sarà quasi terminata mantecate con il gorgonzola a pezzetti (5) e con il grana grattugiato (6). Togliete dal fuoco e pepate a piacere. Servite il risotto al gorgonzola immediatamente!

Consiglio:

Se preferite un gusto più deciso, potete utilizzare il gorgonzola piccante, ricordatevi però di diminuire le dosi e utilizzarne circa 100 gr!