

• PASTA & RISO •

Risotto al Gorgonzola mantecato al moscato passito



ricetta
media



30 min.



primo piatto

Ingredienti

una piccola cipolla tritata con poco rosmarino	50 ml di vino bianco secco
500 gr di riso Carnaroli	un litro di buon brodo di carne
250 gr di Gorgonzola Igor	100 gr di burro
100 gr di formaggio grattugiato	100 ml di moscato passito

Preparazione

In una capace padella a bordi bassi, scaldare la metà del burro e rosolarvi la cipolla, una volta di color biondo aggiungere il riso, tostare bene il tutto e bagnare con il vino bianco secco, far evaporare il vino continuare a fuoco medio la cottura aggiungendo quando necessario il brodo di carne caldo.

A tre quarti di cottura (17 minuti in tutto) aggiungere il Gorgonzola Igor tagliato a dadini, mescolare il tutto con un cucchiaio di legno avendo cura di sciogliere bene il formaggio senza rompere i chicchi di riso.

Finire il riso con il formaggio grattugiato e il restante burro, aggiustare se necessario con sale e pepe, quindi versare il riso nel piatto di portata ben caldo, portarlo in tavola accompagnato dal bicchierino di moscato passito che ogni commensale verserà terminando così di mantecare il risotto nel piatto.