

• PASTA & RISO •

## Riso al Gorgonzola e code di gamberi



ricetta  
facile



30 min.



primo piatto

### Ingredienti

200 gr di riso coreano  
50 gr di Gorgonzola Piccante  
5 code di gambero  
Gorgonzola Dolce

sale  
germogli di porro (per la  
decorazione)

### Preparazione

Versare il riso coreano in una pentola, coprirlo con dell'acqua e mantecarlo con 50 gr di Gorgonzola Piccante e un pizzico di sale.

Lasciare cuocere il riso per 15 minuti finché l'acqua non si asciuga del tutto, quindi toglierlo dal fuoco. Infornare le code di gambero a 180° C per 2 minuti.

Riempire una formina con il riso, premere leggermente il riso all'interno in modo che si compatti. Preparare una fonduta di Gorgonzola Dolce e disporla all'interno del timballo di riso.

Disporre le code di gambero a raggiera intorno al timballo e decorare il tutto con germogli di porro.