

• PASTA & RISI •

## Riso Artemide, spuma di Gorgonzola e frutta



ricetta  
difficile



più di  
60 min.



primo piatto

### Ingredienti

300 gr riso Artemide "tenuta la  
mondina"  
600 gr brodo vegetale  
50 gr olio extravergine  
1 scalogno  
50 gr burro  
sale e pepe  
2 pesche noci

300 gr vino bianco  
150 gr aceto bianco  
80 gr miele  
1 aglio  
2 foglie di alloro  
600 gr panna 35%  
400 gr Gorgonzola piccante Igor  
2 fogli di colla di pesce

### Preparazione

Per il riso: tostare il riso in una pentola con l'olio e lo scalogno pelato, bagnare con il brodo vegetale, coprire con un coperchio e cucinare in forno a 180° per 35 min. A cottura ultimata, scoprire e sgranare con il burro, condire con sale e pepe. Per la frutta in carpione: unire in una pentola: vino, aceto, miele, 10 gr di sale, aglio, alloro e pepe nero, portare a bollore e far bollire per 10 min. Versare il carpione ancora caldo sulle pesche tagliate a pezzetti e lasciar marinare 6 ore. Per la spuma di Gorgonzola: scaldare la panna a 60°. Con il minipimer incorporare il Gorgonzola tagliato a pezzetti e la colla di pesce precedentemente ammollata. Filtrare con un passino direttamente nel sifone da litro, caricare con 2 cariche di gas, agitare bene e far riposare 2 ore.