

• PASTA & RISO •

Risotto al Gorgonzola con chips di salame



ricetta
media



30 min.



primo piatto

Ingredienti

360 g di riso Carnaroli
300 ml di spumante
1 cipolla
4 cucchiari di burro
150 g Gorgonzola dolce

formaggio grattugiato
pepe
brodo vegetale
12 fette sottili di Salame Milano

Preparazione

Preparazione chips di salame:

Disporre le fette di salame su una teglia foderata con carta da forno. Infornare per 10/12 minuti a 170°. Togliere dal forno e lasciare raffreddare.

Preparazione risotto:

Tritare la cipolla e soffriggerla con il burro in un ampio tegame. Aggiungere il riso, fare insaporire per un minuto, quindi versare lo spumante.

Cuocere il risotto aggiungendo man mano il brodo vegetale.

Quasi a fine cottura unire il Gorgonzola tagliato a dadini e il formaggio grattugiato.

Terminare la cottura mescolando continuamente, fino a far sciogliere completamente i formaggi.

Servire con pepe bianco macinato sul momento.