

Risotto Gorgonzola e gamberetti



ricetta
media



30 min.



primo piatto

Ingredienti

300 gr. di riso Carnaroli
vino bianco secco
1 lt di brodo vegetale
50 gr. di burro
gamberetti sgusciati

cipolla
olio
200 gr. di Gorgonzola dolce
50 gr. di Gorgonzola piccante

Preparazione

Fate appassire in una casseruola la cipolla con il burro. Unite il riso, fatelo tostare mescolandolo per 2 minuti circa e poi bagnatelo con un bicchiere di vino bianco. Fate evaporare e proseguite con la cottura aggiungendo gradualmente il brodo vegetale caldo mescolando spesso. Nel frattempo in una casseruola a parte fate rosolare i gamberetti con olio e sfumate con vino bianco, aggiungete quasi tutto il Gorgonzola dolce e piccante sino ad ottenere una crema (a fuoco molto lento).

Aggiungete il composto al risotto, il restante Gorgonzola, coprite e lasciate a riposo per 1 minuto. Mescolate delicatamente e servite in piatti caldi.