

## 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.