

• PASTA & RISI •

## Risotto alla vogherese con peperone e Gorgonzola



ricetta  
media



30 min.



primo piatto

### Ingredienti

Per quattro persone:  
320 gr. riso Carnaroli  
1/2 peperone giallo  
1/2 peperone rosso  
1/2 peperone verde

80 gr. di Gorgonzola  
olio qb  
burro qb  
vino bianco qb  
brodo vegetale qb

### Preparazione

Fate un leggero soffritto con burro, olio, cipolle e fatelo dorare; aggiungete i peperoni tagliati a listarelle e fateli appassire leggermente. Aggiungete il riso, fatelo tostare, bagnate con il vino bianco e fate evaporare. Aggiungete il brodo fino alla fine della cottura. Mantecate con il Gorgonzola piccante, lontano dal fuoco. Aggiustare di sale se necessario. Servite dopo un paio di minuti.