

Risotto al Gorgonzola e noci



ricetta
media



45 min.



primo piatto

Ingredienti

300 gr. di riso Carnaroli
1 cipolla
1 bicchiere di vino bianco
4 mestoli di brodo vegetale

150 gr. di Gorgonzola Piccante
1 noce di burro
5 gherigli di noci

Preparazione

Tritare la cipolla e preparare un leggero soffritto rosolandola nel burro. Quando la cipolla sarà dorata aggiungere il riso e farlo tostare fino a trasparenza. Versare quindi il vino bianco e lasciarlo sfumare. Insaporire il riso con il Gorgonzola piccante Igor e continuare la cottura per circa 15 minuti aggiungendo a poco a poco del brodo di verdure preparato con carota, cipolla, sedano e un po' di sale. Lasciare riposare il riso nella pentola per circa 4 minuti e mantecarlo quindi con il burro che deve essere tenuto a temperatura abbastanza fredda. Impiattare aggiungendo una spolverata di noci tritate e guarnire con una fettina di Gorgonzola piccante Igor inserita a bandierina.