

Risotto al Gorgonzola e vino passito



ricetta
media



30 min.



primo piatto

Ingredienti

verdure assortite
scalogno
200gr. di riso
un cucchiaio di burro

4 pezzi di Gorgonzola piccante
olio d'oliva
peperoni rossi o gialli
vino passito

Preparazione

Per la passata: cuocere i peperoni in forno fino a quando la pelle si possa togliere facilmente, frullarli con un po' di ghiaccio per mantenere il colore e quindi passarli a setaccio. Per il risotto: cuocere le verdure in una pentola senza olio fino alla loro tostatura, quindi aggiungere dell'acqua bollente per creare una base di brodo che verrà poi filtrata in una pentola d'acqua bollente per creare un brodo di verdure. Far appassire lo scalogno in una pentola con l'olio d'oliva, aggiungere il riso, farlo tostare e sfumare con il passito. Cuocere il risotto aggiungendo gradualmente il brodo di verdure e dopo 13 minuti unire i 4 pezzi di Gorgonzola piccante ultimando la cottura fino a scioglimento del formaggio; quindi, a fuoco spento, mantecare con un cucchiaio di burro. Nel frattempo scaldare a bagnomaria la passata di peperoni e stenderla sul piatto di presentazione, poi adagiare al centro del piatto il riso e guarnire con la pelle dei peperoni precedentemente seccata in forno e macinata finemente.