

## Risotto al passito, Gorgonzola e noci

	 ricetta media	 30 min.	 primo piatto											
	<h3>Ingredienti</h3> <table><tr><td>400 gr di riso carnaroli</td><td>1 noce di burro</td></tr><tr><td>2 lt di brodo di gallina</td><td>2 dl di panna</td></tr><tr><td>120 gr di Gorgonzola Igor d.o.p.</td><td>1 bicchiere di vino bianco passito</td></tr><tr><td>8 noci sgusciate</td><td>1/4 di cipolla bianca</td></tr><tr><td>1 vasetto di cugnà (mostarda di mosto d'uva tipica piemontese)</td><td>1 dl olio evo</td></tr><tr><td>4 cucchiaini di formaggio grattugiato</td><td>pepe bianco e sale q.b.</td></tr></table>			400 gr di riso carnaroli	1 noce di burro	2 lt di brodo di gallina	2 dl di panna	120 gr di Gorgonzola Igor d.o.p.	1 bicchiere di vino bianco passito	8 noci sgusciate	1/4 di cipolla bianca	1 vasetto di cugnà (mostarda di mosto d'uva tipica piemontese)	1 dl olio evo	4 cucchiaini di formaggio grattugiato
400 gr di riso carnaroli	1 noce di burro													
2 lt di brodo di gallina	2 dl di panna													
120 gr di Gorgonzola Igor d.o.p.	1 bicchiere di vino bianco passito													
8 noci sgusciate	1/4 di cipolla bianca													
1 vasetto di cugnà (mostarda di mosto d'uva tipica piemontese)	1 dl olio evo													
4 cucchiaini di formaggio grattugiato	pepe bianco e sale q.b.													

### Preparazione

In una padella versare l'olio, mettere la cipolla, il riso e sfumarlo con il vino passito. Continuare la cottura aggiungendo poco alla volta il brodo ed in seguito la panna. Arrivati a cottura (circa 16 - 18 minuti) mantecare con il burro, il grana e metà del Gorgonzola Igor (60 gr). Aggiustare di sale e pepe bianco.

Finitura:

Disporre il risotto in 4 piatti da portata, su ognuno mettere dei tocchetti di Gorgonzola Igor alternati a pezzetti di noci e terminare con gocce di cugnà.