

• PASTA & RISOTTO •

## Risotto con zucca gialla, Gorgonzola dolce e amaretto



ricetta  
media



30 min.



primo piatto

### Ingredienti

300 gr di zucca gialla ben asciutta	2 scalogni
5 dl di panna	50 gr di Gorgonzola
1 l di brodo vegetale	8 amaretti tritati
200 gr. di riso Carnaroli	10 gocce di Aceto balsamico tradizionale di Modena
50 gr. di formaggio grattugiato	
20 gr. di burro	

### Preparazione

Per la salsa di Gorgonzola, bollite la panna per 5 minuti riducendola a due terzi; lontano dal fuoco scioglietevi dentro il Gorgonzola, controllare di sale e passate al colino.

Rosolate lo scalogno nel burro, aggiungete la zucca, il riso, rosolatelo, bagnate con il brodo e portate a cottura per 16 minuti. Mantecate con il formaggio grattugiato, sbriciolate un po' di amaretti e mantecate. Disponete nel piatto il risotto, al centro un cucchiaino di salsa al Gorgonzola, gli amaretti e 3 gocce di aceto balsamico su ogni piatto.