

• PASTA & RISO •

## Timballo di riso con salsa al "Piccante DOP"

	 ricetta media	 60 min.	 primo piatto	
	<h3 style="margin: 0;">Ingredienti</h3> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>per il timballo: 160 gr. riso Arborio Superfino 80 gr di Gorgonzola dolce DOP Casa Leonardi 40 gr di burro 30 gr di formaggio Grattugiato brodo vegetale</p> <p>per i cannoli: 200 gr pasta sfoglia 1 pera</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>1 uovo 150 gr Gorgonzola dolce DOP Casa Leonardi 30 gr mascarpone IGOR 30 gr formaggio grattugiato sale e pepe q.b.</p> <p>per la salsa: 80 gr di Gorgonzola Piccante DOP 50 gr di panna liquida</p> </td> </tr> </table>			<p>per il timballo: 160 gr. riso Arborio Superfino 80 gr di Gorgonzola dolce DOP Casa Leonardi 40 gr di burro 30 gr di formaggio Grattugiato brodo vegetale</p> <p>per i cannoli: 200 gr pasta sfoglia 1 pera</p>
<p>per il timballo: 160 gr. riso Arborio Superfino 80 gr di Gorgonzola dolce DOP Casa Leonardi 40 gr di burro 30 gr di formaggio Grattugiato brodo vegetale</p> <p>per i cannoli: 200 gr pasta sfoglia 1 pera</p>	<p>1 uovo 150 gr Gorgonzola dolce DOP Casa Leonardi 30 gr mascarpone IGOR 30 gr formaggio grattugiato sale e pepe q.b.</p> <p>per la salsa: 80 gr di Gorgonzola Piccante DOP 50 gr di panna liquida</p>			

### Preparazione

Cuocere il riso bagnandolo all'occorrenza con il brodo vegetale.

Mantecarlo con il Gorgonzola dolce, il burro e il formaggio grattugiato tenendolo al dente.

Riempire con il riso 4 formine e continuare la cottura nel forno a 180° per altri 7 minuti.

Tagliare la pasta sfoglia in 4 rettangoli. Preparare la farcia: in una ciotola sbattere l'uovo, aggiungere il Gorgonzola dolce a cubetti, il formaggio grattugiato, la pera a cubetti, sale e pepe.

Riempire i 4 spicchi di sfoglia con la farcia e formare i cannoli. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

Preparare la salsa sciogliendo il Gorgonzola piccante con la panna. Comporre il piatto con il timballo di riso, il cannolo e la sua salsa al Gorgonzola.

Decorare il piatto con cubetti di Gorgonzola DOP piccante.