

Risotto alle rape rosse e salsa di gorgonzola

Ingredienti: per 4 persone

320 g di riso Carnaroli, 200 g di rape rosse, 100 g di burro, 80 g di grana, 1,2 litri circa di brodo vegetale, 100 g di gorgonzola dolce, un bicchiere di vino bianco, mezzo bicchiere di latte, un limone, sale

Istruzioni:

Lessate le rape in acqua bollente, poi, una volta raffreddate, frullate e setacciate.

Tenete da parte.

Tostate i chicchi in pochissimo burro. Bagnate con il vino e lasciate sfumare.

Portate il brodo quasi a ebollizione e aggiungetene un po' nel riso.

Salate e cuocete per circa 11 minuti (non di più).

A questo punto, togliete dal fuoco e mantecate con il burro

Aggiungete il grana grattugiato, poi la purea molto fredda di rape e qualche goccia di limone. Quando il tutto è diventato ben cremoso stendetelo nel piatto.

Fondete (meglio a bagnomaria) il gorgonzola insieme al latte

Aiutandovi con un cucchiaino punteggiate il risotto con il gorgonzola.