

Risotto con gorgonzola, pere e noci

Ingredienti

Riso Carnaroli 320 g Gorgonzola piccante 100 g Scalogno 1 Pere Decana 2 Gherigli di noci 40 g Burro 50 g Vino bianco 100 g Brodo vegetale q.b. (opzionale 1 bicchiere di Parmigiano reggiano grattugiato)

Preparazione

Tritate grossolanamente le noci e mettetele da parte.

Tritate finemente lo scalogno, poi ponetelo in un tegame con 30 gr di burro; fatelo appassire e aggiungete il riso, che farete tostare per qualche minuto: unite il vino bianco e lasciatelo sfumare, poi gradatamente, a mano a mano che il riso si asciuga, aggiungete un mestolo di brodo vegetale alla volta, fino alla completa cottura (circa 15 minuti).

Nel frattempo sbucciate le pere, togliete loro i semi interni e riducetele a cubetti. Frullate una delle due pere con un mixer. Private il gorgonzola piccante della crosta e tagliatelo a cubetti.

Circa 5 minuti prima che il risotto sia pronto aggiungete il gorgonzola a cubetti, le pere a cubetti e la pera frullata.

Opzionale: spegnete il fuoco, aggiungete il Parmigiano grattugiato poi mantecate con il burro rimasto.

Impiattate il riso e guarnitelo con le noci tritate in precedenza e delle fettine di pera (volendo con delle scaglie di Parmigiano)

In pentola a pressione: cuocere il riso con scalogno e burro utilizzando come liquidi acqua e vino bianco (in totale 200ml ogni etto di riso).

Sbucciate le pere e riducetele a cubetti. Frullate una delle due pere con un mixer. Private il gorgonzola (piccante o dolce) della crosta e tagliatelo a cubetti.

Circa 5 minuti prima che il risotto sia pronto aggiungete il gorgonzola a cubetti, le pere a cubetti e la pera frullata.

Spegnete il fuoco e mantecate con il burro rimasto o latte se necessario.

Impiattate il riso e guarnitelo con le noci tritate in precedenza e delle fettine di pera o volendo con delle scaglie di Parmigiano