Risotto con pere e gorgonzola

Marco · 10/03/2024



Tempo di Preparazione

30

Difficoltà

Molto Facile

Numero di piatti

4

Description

Ecco la ricetta per un delizioso risotto con pere e gorgonzola. Questo piatto unisce la dolcezza delle pere con il sapore deciso del formaggio gorgonzola. Per un risotto ancora più cremoso, puoi frullare le pere prima di aggiungerle al riso. Buonissimo anche se sostituisci il gorgonzola con del taleggio o del formaggio brie. Buon appetito!

Ingredienti

- 300 g di riso Carnaroli
- 400 g di pere Abate
- 800 ml di brodo vegetale
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 150 g di gorgonzola
- 30 g di gherigli di noci
- 30 g di Parmigiano Reggiano DOP (grattugiato)
- Olio extravergine d’oliva
- 1 cipolla piccola
- Sale (q.b.)
- Pepe (1 pizzico)

Istruzioni

1. In una casseruola
2. versate 3 cucchiai di olio extravergine d’oliva e unite la cipolla pulita e affettata sottile. Lasciate soffriggere leggermente a fiamma media.
3. Aggiungete il riso e lasciatelo tostare per 2 minuti
4. rigirandolo con un cucchiaio di legno a fiamma media.
5. Sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare.
6. Continuate la cottura del risotto versando un mestolo alla volta di brodo vegetale bollente e lasciandolo assorbire prima di aggiungerne altro.
7. Nel frattempo
8. sbucciate le pere e tagliatele a piccoli cubetti.
9. Dopo circa 12 minuti di cottura del riso
10. aggiungete i cubetti di pere nella casseruola e mescolate bene.
11. Continuate la cottura del risotto sempre con l’aggiunta del brodo vegetale caldo.
12. A fine cottura
13. regolate di sale e aggiungete al riso il gorgonzola a piccoli pezzi e i gherigli di noci tritati grossolanamente.
14. Mescolate per bene e aggiungete in ultimo un pizzico di pepe e il Parmigiano Reggiano grattugiato.
15. pegnete il fuoco e lasciate riposare il risotto con pere e gorgonzola per 2 minuti prima di servirlo in tavola.