

RISOTTO GORGONZOLA, PERE E NOCI



Ingredienti

1 Scalogno CO.P.A.P.

320 g di riso Carnaroli

40 g di noci

100 g di gorgonzola

2 pere

1 bicchiere di vino bianco

100 g di Grana Padano

50 g di burro

Brodo vegetale (q.b.)

Procedimento

- Mettete il brodo sul fuoco e intanto tritate lo Scalogno Piacentino e fatelo appassire in padella con il burro.
- Successivamente aggiungete il riso e fatelo tostare per qualche minuto.
- Sfumate con il vino e fatelo evaporare, poi unite il brodo caldo finché il riso non sarà cotto.
- Nel frattempo tagliate le pere e il gorgonzola a cubetti e triturate le noci, poi frullate una pera.
- Unite il gorgonzola e le pere al risotto pochi minuti prima che sia terminata la sua cottura.
- Spegnete il fuoco, mantecate con il burro e il formaggio e infine guarnite con le noci.