

PRIMI PIATTI

Risotto al Barbera e gorgonzola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il risotto al Barbera e gorgonzola è un primo ricchissimo e molto saporito. L'abbinamento di questi due elementi rende ricercato questo primo a base di riso, molto gustoso, da assaporare magari durante la stagione invernale, quando le temperature sono più rigide e si ha bisogno di un piatto sostanzioso e confortante.

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr
GORGONZOLA 100 gr
BARBERA 1 bicchiere
SCALOGNO 1
BRODO VEGETALE
PARMIGIANO GRATTUGIATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il riso al Barbera e gorgonzola, tritate lo scalogno e aggiungetelo in una casseruola irrorata con un po' d'olio extravergine d'oliva; fate prendere calore.



- 2 Quindi aggiungete il riso e lasciatelo tostare bene.



- 3 Quando il riso è ben tostato, sfumatelo con il Barbera, alzate la fiamma e lasciate evaporare la parte alcolica.



- 4 A questo punto coprite il riso con il brodo vegetale e lasciate cuocere a fiamma media. Se necessario durante la cottura aggiungete altro brodo. Regolate con un pizzico di sale.



5 Al termine della cottura del riso spegnete il fuoco e mantecate con il gorgonzola e parmigiano grattugiato.





6 Servite il risotto con una spolverata di pepe nero.





CONSIGLI E CURIOSITÀ

Vista la presenza di un vino, devo evitare di darlo ai bambini?

No, puoi tranquillamente servire questo risotto poiché in cottura tutta la frazione alcolica evapora.

Il gorgonzola è troppo forte per i miei gusti, con quale formaggio posso sostituirlo?

Con del taleggio o del castelmagno, ottimi entrambi.

Come mi rendo conto di aver tostato bene il riso?

Il riso una volta tostato deve diventare trasparente. Solo a quel punto puoi continuare la preparazione del risotto.

In famiglia amiamo molto i riso. Avresti altre ricette di risotti da suggerirmi?

Prova il [risotto al taleggio](#) e il [risotto alla matriciana](#), molto diversi ma favolosi entrambi!