

PRIMI PIATTI

Risotto alle rape rosse e gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il Risotto alle rape rosse e gorgonzola vi sorprenderà al primo assaggio!

Se siete alla ricerca di un primo piatto d'effetto e gustoso, che vi faccia fare un'ottima figura con i vostri ospiti, vi consigliamo di realizzare questo risotto alle rape rosse con il gorgonzola: semplice ma molto scenografico vi conquisterà di certo!

INGREDIENTI

RAPE ROSSE 400 gr
RISO CARNAROLI 320 gr
GORGONZOLA PICCANTE + 40 g per
servire - 100 gr
VINO BIANCO 1 bicchiere
BRODO VEGETALE 2 l
BURRO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

1 Preparare il risotto alle rape rosse e gorgonzola, è molto semplice e veloce, ma vediamo

insieme come procedere: prima di tutto preparate una bella pentola di brodo vegetale.

Munitevi di guanti per lavorare le rape rosse. Prendete le rape e con l'aiuto di una grattugia, grattugiatele e, raccoglietele in un recipiente. Insaporite le rape rosse grattugiate con un pizzico di sale e, tenete da parte.

2 Versate un filo d'olio extravergine d'oliva in una casseruola, assieme ad una noce di burro. Lasciate scaldare e, sciogliere completamente il burro.

Appena il burro si sarà sciolto, versate all'interno della casseruola il riso e, lasciatelo tostare, fino a quando i chicchi diventeranno traslucidi.

3 Sfumate il riso con un bicchiere di vino bianco e, a fiamma vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino.

Incorporate al riso il brodo bollente e, iniziate la cottura nella classica maniera. Mantenete il riso durante la cottura completamente ricoperto dal brodo.

4 Qualche minuto prima del termine di cottura, unite al riso le rape rosse grattugiate, tenetene una parte da parte, vi serviranno per decorare il piatto finito. Aggiungete altro brodo e, terminate la cottura.

5 Al termine di cottura, allontanate la casseruola dal fuoco, aggiungete al riso il gorgonzola piccante. Mantecate bene.

Servite con le rape rosse grattugiate come decorazione e, con qualche pezzettino di gorgonzola piccante.