

PRIMI PIATTI

Risotto al gorgonzola e pomodorini ciliegia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PARMIGIANO GRATTUGIATO DI RISO

OLIO 4 cucchiai da tavola

POMODORINI CILIEGIA 10

GORGONZOLA 180 gr

DADO VEGETALE 1

SCALOGNO 1

VINO BIANCO mezzo bicchiere -

PARMIGIANO GRATTUGIATO poco -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

Tagliare i pomodorini a metà e metterli nella pentola con l'olio e la cipolla e soffriggere.

Aggiungete il riso e fatelo tostare, quindi sfumare con il vino e aggiungere i pomodorini tagliati.

Sciogliete il dado in acqua bollente e aggiungetelo al riso, aggiungere acqua fino a quando il riso è pronto.

Quasi a fine cottura unite il gorgonzola.

Servire con una spolverata di parmigiano.

