

PRIMI PIATTI

Risotto cipolla e gorgonzola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 240 gr
CIPOLLE rosse - 400 gr
GORGONZOLA 140 gr
BRODO VEGETALE
VINO BIANCO 100 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BURRO 20 gr
SALE
PEPE NERO

Il risotto con cipolle e gorgonzola è un piatto rustico, che si presta per la sua semplicità anche a una cena dell'ultimo minuto. Le cipolle stufate risultano dolci e ben si legano al sapido del gorgonzola. Quella del risotto cipolla e gorgonzola potrebbe diventare una delle vostre ricette preferite!

Se vi piacciono le cipolle rosse provate anche la ricetta delle [cipolle di Tropea gratinate!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Affettate le cipolle rosse, raccoglietele in un recipiente adatto al microonde insieme ad un giro d'olio extravergine d'oliva e fatele stufare al microonde alla massima potenza per circa 6-7 minuti.



- 2 Nel frattempo preparate un brodo vegetale portando ad ebollizione una pentola d'acqua con una carota, una cipolla, un gambo di sedano, del prezzemolo e del sale oppure preparate un brodo vegetale di dado.

In una casseruola ampia, meglio se una risottiera, fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva e una noce di burro.

Quando il burro si sarà sciolto, unite alla casseruola il riso e lasciatelo tostare.



- 3 Sfumate il riso con il vino bianco su fiamma vivace così da far evaporare velocemente la parte alcolica del vino stesso.



- 4 Unite del brodo vegetale al riso e aggiungete alla casseruola le cipolle stufate, mescolate e portate il riso a cottura aggiungendo altro brodo via via che il risotto s'asciuga.



- 5 Al termine della cottura, mantecate il risotto, fuori dal fuoco, con il gorgonzola tagliato in pezzi.



6 Lasciate riposare il risotto per circa 10 minuti prima di portarlo in tavola.

NOTE

Il Gorgonzola è un formaggio DOP di nascita antica ma di origine incerta, sebbene sia comune affidarne i natali all'omonima località vicino Milano. E' fatto con latte di vacca intero e le muffe che lo caratterizzano sono attentamente selezionate per dargli quel sapore caratteristico e quell'aspetto particolare. Per il consumo è consigliabile non mangiarlo freddo di frigo ma a temperatura ambiente e in cucina si presta a preparazioni numerose che vanno dall'antipasto fino al dolce passando per salse, sughi e condimenti.