

PRIMI PIATTI

Risotto di barbabietola e piselli con salsa di gorgonzola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

320 g di riso
1 barbabietola
2 cipolline
1 carota media 1 manciata di piselli (anche surgelati)
abbondante brodo di carne o vegetale
una noce di burro
mezzo bicchiere di vino bianco
sale pepe.

PER LA SALSA

poco latte
50 g di gorgonzola dolce o piccante.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a rondelle le cipolline e tritare grossolanamente la carota.

In una padella mettete le cipolle, la carota ed il burro e fate soffriggere.



2 Unite il riso e fate tostare.



3 Sfumare con il vino.



4 Unite qualche mestolo di brodo e cuocere per pochi minuti.



5 Unite i piselli.



6 Tagliare la barbabietola a cubetti, frullare una parte con il frullatore ad immersione con un po' di brodo.



7 Unite al riso.



8 E portate a cottura unendo brodo quando necessario.



9 In una padella mettete il gorgonzola a pezzettini con poco latte.



10 Fate sciogliere bene il gorgonzola.

Quando il riso è pronto preparate i piatti mettendo 1 porzione di riso in una cocotte, trasferite sul piatto e servite con la salsa.

