

PRIMI PIATTI

# Risotto pere e gorgonzola

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il risotto al gorgonzola è una vera delizia per gli amanti del formaggio erborinato per eccellenza. Il nostro risotto con il gorgonzola è con le pere che creano un piacevolissimo contrasto. Il gorgonzola è la vera star del piatto e renderà questo risotto cremoso e molto saporito!

## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr  
GORGONZOLA 100 gr  
PERE 2  
BRODO VEGETALE  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
CIPOLLE piccola - 1  
PARMIGIANO REGGIANO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Tritate finemente la cipolla, aggiungetela in una casseruola antiaderente con un po' d'olio

extravergine d'oliva e lasciate rosolare.



- 2 Quando la cipolla si è rosolata, aggiungete il riso e lasciatelo tostare, affinché il riso sia ben tostato si deve intravedere la gemma al suo interno.



- 3** Sfumate il riso con il vino bianco e alzate la fiamma per farsì che evapori bene la parte alcolica.



- 4** A questo punto ricoprite il riso con il brodo vegetale e salate.

Proseguite la cottura per circa 15 minuti aggiungendo di tanto in tanto il brodo vegetale.



**5** Nel frattempo preparate il gorgonzola e le pere: pelate e tagliate a dadini le pere e mettete da parte; eliminate la parte esterna del gorgonzola e mettete anch'esso da parte.





6 A cottura ultimata del riso, spegnete il fuoco e mantecate con le pere tagliate a dadini, il gorgonzola e una manciata di parmigiano grattugiato.





7 Servite il risotto con una spolverata di pepe macinato al momento.

