

PRIMI PIATTI

Risotto ai fichi e gorgonzola

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il risotto ai fichi e gorgonzola è la quintessenza della raffinatezza a tavola, un piatto capace di trasformare una cena qualunque in un'esperienza sensoriale indimenticabile. Questa preparazione gioca magistralmente sul contrasto tra la dolcezza mielosa dei fichi freschi e la spinta sapida e piccante del gorgonzola, creando una mantecatura così vellutata da sciogliersi in bocca.

Per iniziare al meglio la tua cena a tema, potresti servire come antipasto un delicato [carpaccio di breasola e fichi](#) o gli eleganti [fichi ripieni di gorgonzola](#). Se ami l'abbinamento tra questi due ingredienti, non perderti anche la nostra versione dei [crostini prosciutto e fichi](#) o la freschezza della [marmellata di fichi](#)

. Preparare il risotto ai fichi e gorgonzola è un'arte che richiede pochi ma precisi passaggi: dalla tostatura del chicco alla scelta del formaggio giusto, ogni dettaglio contribuisce a creare quel perfetto equilibrio che ha reso questo piatto un vero tormentone per gli amanti del fine dining casalingo.

INGREDIENTI PER IL RISOTTO AI FICHI E GORGONZOLA

RISO CARNAROLI 320 gr
GORGONZOLA DOLCE 150 gr
FICHI 6
BRODO VEGETALE 1 l
SCALOGNO 1
VINO BIANCO 60 ml
BURRO freddo di frigo - 40 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 40 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
MIELE DI ACACIA 1 cucchiaino da tè
GHERIGLI DI NOCI
SALE FINO
PEPE NERO

PREPARAZIONE DEL RISOTTO AI FICHI E GORGONZOLA

- 1** Pulisci delicatamente i fichi con un panno umido. Spelane 4 e tagliali a cubetti; i restanti 2 tagliali invece a spicchi mantenendo la buccia (ti serviranno per la guarnizione finale). Trita finemente lo scalogno e mantieni il brodo vegetale sempre ben caldo a fuoco lento. In un tegame, versa l'olio extravergine d'oliva e fai soffriggere lo scalogno tritato a fuoco dolce per un paio di minuti, finché non diventa trasparente. Aggiungi il riso Carnaroli e tostalo a fuoco medio per 2-3 minuti, mescolando di continuo finché i chicchi non diventano lucidi e quasi traslucidi.
- 2** Versa il vino bianco secco sul riso e lascia evaporare completamente l'alcol a fiamma

vivace. Versa il brodo vegetale bollente, un mestolo alla volta, coprendo appena il riso. Prosegui la cottura per circa 15-18 minuti a fuoco medio-basso, aggiungendo altro brodo man mano che il precedente viene assorbito. A metà cottura (dopo circa 8-10 minuti), unisci al riso i 4 fichi tagliati a cubetti. Si scioglieranno delicatamente creando una base vellutata e dolcissima.

- 3 Mentre il risotto termina la cottura, scalda il padellino antiaderente con un cucchiaino di miele e scotta gli spicchi di fico tenuti da parte per 1 minuto per lato, così da farli dorare leggermente. Quando il riso è al dente, spegni il fuoco e sposta il tegame. Aggiungi il gorgonzola a pezzetti, il burro freddissimo e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Copri con un coperchio e lascia riposare per 2 minuti.
- 4 Togli il coperchio e manteca energicamente con la spatola, muovendo il tegame avanti e indietro per rendere il risotto cremosissimo ("all'onda"). Aggiusta di sale e pepe se necessario. Distribuisci il risotto nei piatti piani, adagia sopra gli spicchi di fico caramellati e completa con qualche gheriglio di noce sbriciolato e una spolverata di pepe nero fresco. Servi subito ben caldo!

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: il risotto è naturalmente privo di glutine; assicurati solo che il brodo vegetale sia fatto in casa o certificato.

Versione senza lattosio: utilizza un gorgonzola certificato senza lattosio (molti lo sono naturalmente grazie alla stagionatura) e sostituisci il burro della mantecatura con un ottimo olio extravergine d'oliva.

Versione light: riduci la quantità di gorgonzola e aumenta la dose di fichi, mantecando con un cucchiaino di yogurt greco per mantenere la cremosità con meno grassi.

L'idea vegetariana/vegana: questa ricetta è già vegetariana. Per la versione vegana, sostituisci il formaggio con un "blue tofu" fermentato o una crema di anacardi sapida.

L'idea WOW: aggiungi una granella di noci tostate o una manciata di pistacchi tritati sopra ogni piatto.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: non aggiungere tutti i fichi all'inizio della cottura. Il segreto per un risotto ai fichi e gorgonzola perfetto è metterne metà a metà cottura (per creare la base cremosa)

e la restante parte solo negli ultimi 2 minuti, così che rimangano dei pezzi interi e visibili.

Lo sfizio in più: sfuma il riso con un bicchierino di Porto o di vino passito invece del classico vino bianco: la nota liquorosa esalterà incredibilmente il profumo dei fichi.

L'idea per i bambini: se il sapore del gorgonzola risulta troppo forte, sostituiscilo con una crescenza dolce.

Idea antispreco: non buttare le bucce dei fichi se sono biologici! Puoi usarle per preparare una [marmellata express al microonde](#) velocissima!

CONSERVAZIONE

Il risotto ai fichi e gorgonzola va consumato caldissimo e appena fatto per godere della sua mantecatura. Se avanza, puoi conservarlo in frigorifero per un giorno e trasformarlo in sfiziose frittelle di riso.