

PRIMI PIATTI

Risotto al gorgonzola e speck

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Risotto cremoso al gorgonzola e speck: una ricetta semplice e deliziosa, ideale per una cena tra amici.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL RISOTTO GORGONZOLA E SPECK

RISO CARNAROLI 300 gr

GORGONZOLA DOLCE 150 gr

SPECK a fette - 100 gr

CIPOLLA 1

BRODO VEGETALE 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

COME FARE IL RISOTTO AL GORGONZOLA E SPECK

- 1** Per preparare il risotto cremoso con gorgonzola e speck per prima cosa trita finemente la cipolla e mettila in una pentola dai bordi alti con l'olio extra vergine d'oliva.





2 Fai rosolare la cipolla ed aggiungi il riso.

Lascialo tostare e sfuma con il brodo vegetale.



3 Quando il risotto sarà quasi pronto aggiungi il gorgonzola e fallo sciogliere mescolando spesso.



- 4 Nel frattempo taglia a listarelle lo speck, metti qualche pezzetto di speck in una padella con poco olio e lascialo diventare croccante, aggiungilo subito al risotto, mescola di nuovo un paio di volte e spegni il fuoco, servi il risotto dopo averlo fatto riposare un minuto a tegame coperto.





RISOTTO AL GORGONZOLA E SPECK: CREMOSO E SAPORITO IN POCHI

Il risotto al gorgonzola e speck è un primo piatto dai sapori intensi e avvolgenti, ideale per chi cerca una ricetta semplice ma d'effetto. Questa combinazione di **formaggio cremoso** e speck croccante crea un contrasto perfetto tra dolcezza e sapidità, rendendo il piatto una soluzione vincente per pranzi o cene conviviali. Pronto in meno di 30 minuti, il **risotto gorgonzola e speck**

MINUTI.

è un classico della cucina italiana che conquista sempre tutti.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere un **risotto cremoso e saporito**, utilizza riso Carnaroli o Arborio, che rilasciano più amido e rendono il risotto morbido.

Tosta il riso con cipolla e olio extravergine d'oliva prima di aggiungere il brodo, così da esaltare il suo sapore.

Se preferisci una nota più intensa, puoi sostituire il **gorgonzola dolce** con quello piccante.

La ricetta è perfetta anche per variare con ingredienti simili: puoi usare guancialetto o pancetta al posto dello speck.

Evita sprechi riutilizzando il [brodo vegetale](#) avanzato per altre ricette come minestre o salse.

COME SI CONSERVA IL RISOTTO AL GORGONZOLA

Il **risotto al gorgonzola e speck** va gustato appena fatto per mantenere la sua consistenza cremosa. Non è consigliabile conservarlo, poiché i risotti tendono a diventare compatti e collosi una volta raffreddati. Tuttavia, se avanzato, può essere utilizzato per preparare [arancini](#) o frittelle di riso il giorno successivo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di risotti cremosi e piatti italiani che puoi preparare con ingredienti simili:

[Risotto ai funghi porcini](#): un classico autunnale dal sapore intenso e cremoso.

[Risotto radicchio e gorgonzola](#): un piatto ricco e avvolgente, ideale per gli amanti del formaggio.

[Gnocchi ai 4 formaggi](#): una combinazione cremosa e golosa, adatta anche ai più piccoli.

[Pasta alla cenere](#): un primo piatto veloce e gustoso, ideale per i pranzi in famiglia.