PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio e gorgonzola: ricetta cremosa e dal sapore intenso

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Risotto al radicchio rosso e gorgonzola: un abbinamento perfetto per una cena dal gusto deciso e raffinato.

INGREDIENTI

RADICCHIO ROSSO da pulire - 400 gr

RISO CARNAROLI 320 gr

VINO BIANCO SECCO oppure rosso secco - 180 gr

GORGONZOLA PICCANTE 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 60 gr

FORMAGGIO GRATTUGIATO 30 gr

CIPOLLA ROSSA oppure scalogno - 1

BRODO VEGETALE 1 l

COME FARE IL RISOTTO AL RADICCHIO E GORGONZOLA

1 Per preparare il Risotto al radicchio e gorgonzola cremoso, versa l'olio extravergine di oliva in una casseruola oppure in una padella dai bordi alti, con un trito di cipolla rossa.

Appena la cipolla inizia a soffriggere aggiungi il riso e lascialo tostare, mescolando con un cucchiaio di legno, fino a renderlo trasparente. Sfuma con il vino bianco e lascialo evaporare per qualche minuto.

2 Quando la parte alcolica del vino sarà evaporata, aggiungi un mestolo di brodo vegetale, mescola e unisci il radicchio pulito e tagliato finemente, amalgama e incorpora un altro mestolo di brodo vegetale.

3 Procedi alla cottura del risotto aggiungendo un mestolo di brodo quando si è quasi asciugato il precedente, sempre continuando a mescolare. A fine cottura unisci il parmigiano grattugiato, mescola e manteca con il gorgonzola piccante tagliato a cubetti. Servi il risotto al radicchio e gorgonzola ben caldo.

Risotto al radicchio e gorgonzola: cremoso e ricco di sapore

Il **risotto al radicchio e gorgonzola** è un primo piatto ideale per la stagione autunnale e invernale, grazie ai suoi sapori intensi e avvolgenti. Il contrasto tra il retrogusto leggermente amaro del **radicchio rosso** e la cremosità del **gorgonzola piccante** crea un equilibrio perfetto che rende questo risotto unico e irresistibile. Preparato con **riso Carnaroli** e sfumato con **vino bianco**, il piatto si presta anche a varianti con vino rosso o gorgonzola dolce, a seconda delle preferenze.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Per ottenere un **risotto al radicchio e gorgonzola** cremoso, utilizza riso Carnaroli o Arborio, poiché rilasciano la giusta quantità di amido.
Tosta il riso insieme alla cipolla e sfuma con vino bianco secco, o con vino rosso per un colore più intenso.
Se desideri un piatto più ricco, aggiungi noci tritate per un tocco croccante e saporito.
Questa ricetta è perfetta per utilizzare anche altre verdure autunnali; se ti avanzano brodo vegetale o radicchio, puoi riutilizzarli per una zuppa o un contorno.

Conservazione

Il **risotto al radicchio e gorgonzola** è ottimo gustato appena fatto per mantenere la sua consistenza cremosa. Tuttavia, se avanza, può essere conservato in frigorifero per un giorno in un contenitore ermetico. Prima di servirlo nuovamente, puoi riscaldarlo in padella con un po' di brodo per ritrovare la cremosità.

Potresti cucinare anche...

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

Risotto ai funghi porcini: un classico autunnale dal sapore intenso.
Risotto al radicchio e noci: per un abbinamento cremoso e croccante.
Risotto gorgonzola e speck: una variante rustica e saporita.
Risotto alla zucca e gorgonzola: dolce e cremoso, perfetto per l'autunno.

Risotto con salsiccia e zafferano: semplice ma dal gusto deciso.
Risotto con i broccoli: ricetta semplice e saporita.