

PRIMI PIATTI

Risotto al radicchio e gorgonzola cremoso

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



Il risotto al radicchio e gorgonzola è un [primo piatto](#) ricco e cremoso, ideale per gli amanti dei sapori decisi. Il retrogusto leggermente amaro del **radicchio rosso** e la tipica piccantezza del **gorgonzola**, armonizzano in un perfetto equilibrio questo favoloso risotto dalle note autunnali, perfetto anche da gustare nella stagione fredda, accompagnato da un **buon vino rosso o bianco**. Il risotto al **radicchio e gorgonzola** va servito rigorosamente **caldo e fumante**, e, se gradito, aromatizzato con un trito di prezzemolo fresco.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico e cucina in modo semplice e veloce un buon risotto

al radicchio e gorgonzola e, se ami le [ricette di risotti](#)
, ecco qui alcune idee che potrebbero piacerti:

[Risotto ai frutti di mare](#)

[Risotto al nero di seppia](#)

[Risotto zucca e speck](#)

[Risotto con salsiccia e zafferano](#)

[Risotto al salmone](#)

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

PREPARAZIONE

- 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.



