

PRIMI PIATTI

Risotto all'uva e gorgonzola

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



Il risotto all'uva e gorgonzola è raffinatezza e delicatezza autunnale a tavola. Questa preparazione gioca magistralmente sull'incontro tra l'esplosione zuccherina degli acini d'uva e la cremosità sapida del gorgonzola, creando un equilibrio di gusti che conquista al primo assaggio.

Se ami i primi piatti che osano con la frutta, questa versione ti ricorderà la cremosità del [risotto con piselli e menta](#) o l'eleganza del [risotto con crema di peperoni](#), ma con una nota di freschezza tipica della vendemmia. Per un menù completo, potresti iniziare servendo dei deliziosi [crostini](#) o puntare sulla freschezza di un [crostini fichi e prosciutto](#) se cerchi alternative fruttate.

Preparare il risotto all'uva e gorgonzola è un'operazione che richiede cura nella tostatura del chicco e pazienza nella mantecatura, proprio come accade per le ricette più amate del nostro portale. Il risultato finale sarà un piatto dal colore vibrante e dalla consistenza vellutata, perfetto per una cena speciale.

INGREDIENTI PER IL RISOTTO ALL'UVA E GORGONZOLA

RISO CARNAROLI 320 gr
UVA nera o bianca preferibilmente senza semi - 200 gr
GORGONZOLA DOLCE 150 gr
BRODO VEGETALE 1 l
SCALOGNO 1
VINO BIANCO SECCO 50 ml
BURRO FREDDO 40 gr
PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO 40 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO
GHERIGLI DI NOCI TRITATI

PREPARAZIONE DEL RISOTTO ALL'UVA E GORGONZOLA

- 1 Prepara il brodo vegetale e tienilo costantemente sobbollente a fuoco basso su un fornello adiacente. Lava bene l'uva, taglia gli acini a metà e rimuovi i semi interni se presenti. Trita finemente lo scalogno e fallo soffriggere delicatamente nella casseruola insieme a un filo d'olio extravergine d'oliva e a una piccola noce di burro.
- 2 Versa il riso Carnaroli nella casseruola e tostalo a fuoco medio-alto per circa 2-3 minuti, mescolando spesso finché i chicchi non diventano lucidi e leggermente trasparenti. Sfuma il riso con il vino bianco secco e lascia evaporare completamente la parte alcolica. Comincia ad aggiungere il brodo bollente, un mestolo alla volta, coprendo a filo il riso e

mescolando di tanto in tanto. Aggiungi altro brodo solo quando il precedente è stato assorbito.

3 A metà cottura (dopo circa 8-10 minuti), unisci metà degli acini d'uva tagliati, in modo che rilascino il loro succo zuccherino fondendosi con il riso. Prosegui la cottura per altri 6-8 minuti, aggiungendo brodo all'occorrenza e regolando leggermente di sale e pepe. Spegni il fuoco quando il riso risulta ancora ben al dente e sposta la casseruola dal fornello caldo.

4 Aggiungi il gorgonzola dolce a tocchetti, il burro ben freddo e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Manteca energicamente per un paio di minuti fino a ottenere una consistenza all'onda, morbida e cremosa. Unisci la restante uva fresca per creare un piacevole contrasto di consistenze e temperature a ogni boccone. Copri la pentola con un coperchio e fai riposare il risotto per un minuto prima di servire. Impiatta subito ben caldo, completando a piacere con una spolverata di pepe macinato al momento e qualche gheriglio di noce tritato.

IDEE ALTERNATIVE

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

Versione senza lattosio: utilizza un gorgonzola certificato senza lattosio e sostituisci il burro della mantecatura con un ottimo olio extravergine d'oliva o del burro delattosato.

Versione light: riduci la quantità di gorgonzola e manteca con un cucchiaino di yogurt greco allo 0% di grassi: otterrai una consistenza simile con meno calorie.

L'idea vegetariana/vegana: questa ricetta è già vegetariana. Per la versione vegana, sostituisci il gorgonzola con una crema di anacardi fermentata e sapida.

L'idea WOW: aggiungi una manciata di noci tostate o dei pistacchi tritati sopra ogni piatto: il richiamo croccante al [pesto di pistacchi](#) regalerà una marcia in più alla tua creazione.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: non aggiungere tutta l'uva all'inizio. Il segreto per un risotto all'uva e gorgonzola perfetto è metterne metà a metà cottura (così si scioglierà creando la base aromatica) e la restante parte solo negli ultimi 3 minuti, per mantenere gli acini interi e turgidi.

Lo sfizio in più: sfuma il riso con un bicchierino di vino rosso corposo o di vino passito invece del classico bianco: il colore del risotto diventerà magnifico e l'aroma ricorderà i profumi della cantina.

L'idea per i bambini: chiama questo piatto "riso ai gioielli" per incuriosirli con i chicchi d'uva colorati e ometti il pepe nero.

Idea antispreco: non buttare gli acini d'uva un po' troppo maturi che si staccano dal grappolo! Sono i migliori per questa ricetta perché più ricchi di zuccheri naturali. Se ti avanzano delle croste di gorgonzola (ben pulite), mettile a bollire nel brodo vegetale: daranno un sapore incredibile alla base del tuo risotto all'uva e gorgonzola.

CONSERVAZIONE

Il risotto all'uva e gorgonzola va gustato immediatamente appena pronto per godere della sua mantecatura. Se dovesse avanzare, si conserva in frigorifero per al massimo un giorno; puoi riutilizzarlo per creare delle sfiziose frittelle di riso dorate o delle piccole crocchette.