

PRIMI PIATTI

Risotto pinoli, prosciutto cotto e gorgonzola

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il risotto pinoli, prosciutto cotto e gorgonzola è un piatto davvero gustoso e invitante, perfetto se avete una cena o un pranzo tra amici che amano sperimentare come voi primi sfiziosi. La ricetta è davvero semplice da fare e soprattutto seguendo i nostri consigli riuscirete a portare a tavola un piatto particolare con uno sforzo minimo. Il gorgonzola dal sapore caratteristico si sposa benissimo con i pinoli croccanti e insieme al prosciutto cotto danno vita ad un mix davvero esaltante.

INGREDIENTI

RISO 350 gr

PROSCIUTTO COTTO a dadini - 150 gr

PINOLI 70 gr

BURRO 30 gr

GORGONZOLA dolce - 100 gr

BRODO VEGETALE 750 ml

VINO BIANCO circa - 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO fresco tritato -

La ricetta del risotto con prosciutto cotto e gorgonzola è semplicissima, adatta anche a chi non è un asso in cucina! Provate questa ricetta e se siete poi alla ricerca di risotti dal gusto eccezionale perché non provate anche quello con le [mazzancolle](#) : buonissimo!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare il risotto pinoli, prosciutto cotto e gorgonzola, per prima cosa mettete a sgrassare in una padella calda i dadini di salume, e quando saranno rosolati, sfumate con del vino bianco. Quando il vino sarà evaporato aggiungete i pinoli, fateli tostare e poi togliete dal fuoco il tutto. In una padella ampia mettete una noce di burro con un filo di olio, quindi fate tostare il riso, dopodiché aggiungete il brodo caldo e portate a cottura per il tempo necessario. Durante l'ultimo minuto aggiungete il prosciutto e i pinoli, togliete dal fuoco e mantecate con il gorgonzola dolce e infine fate una bella spolverata di prezzemolo fresco tritato. Impiattate il vostro risotto pinoli, prosciutto cotto e gorgonzola, fate una spolverata di pepe se piace e servite in tavola.

CONSIGLIO