

PRIMI PIATTI

Riso con pinoli, prosciutto cotto e gorgonzola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

350 g di riso
150 g di prosciutto cotto a dadini
70 g di pinoli
30 g di burro
40 g di parmigiano grattugiato
100 g di gorgonzola dolce.

PREPARAZIONE

1 Mettete in una padella il burro, i pinoli ed il prosciutto mescolare e fate soffriggere.



2 Lessare il riso in una pentola con abbondante acqua salata.

Nella padella aggiungete il gorgonzola e fatelo sciogliere.



3 Aggiungete il parmigiano ed il riso scolato, mescolare bene e servite.

