

PRIMI PIATTI

Risotto al gorgonzola e pomodorini ciliegia

di: *mirna*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PARMIGIANO GRATTUGIATO DI RISO

OLIO 4 cucchiaini da tavola

POMODORINI CILIEGIA 10

GORGONZOLA 180 gr

DADO VEGETALE 1

SCALOGNO 1

VINO BIANCO mezzo bicchiere -

PARMIGIANO GRATTUGIATO poco -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

Tagliare i pomodorini a metà e metterli nella pentola con l'olio e la cipolla e soffriggere.

Aggiungete il riso e fatelo tostare, quindi sfumare con il vino e aggiungere i pomodorini tagliati.

Sciogliete il dado in acqua bollente e aggiungetelo al riso, aggiungere acqua fino a quando il riso è pronto.

Quasi a fine cottura unite il gorgonzola.

Servire con una spolverata di parmigiano.

