RISOTTO PERE E GORGONZOLA

Difficolt: Facile

Questo risotto stata per me una piacevole scoperta, ne avevo sempre sentito parlare, ma l'accostamento pere e gorgonzola non mi convinceva e pertanto non lo avevo mai provato. Un giorno l'ho assaggiato a casa di amici e mi piaciuto tantissimo, ecco perch l'ho subito riproposto e sono sicura che lo cuciner di nuovo e anche molto presto!!! Se non lo avete mai assaggiato vi consiglio di provarlo!

Dosi: dosi per 2 persone
- gorgonzola piccante 100gr.
- pera 1 media
- riso 140gr.
- brodo vegetale 3 bicchieri circa
- olio EVO
- parmigiano a piacere
- sale
- scalogno 1

In una padella soffriggere lo scalogno tritato finemente con l'olio
Farvi tostare il riso

Sfumare con un bicchiere di brodo vegetale

Salare e man mano che il brodo si asciuga aggiungerne dell'altro fino a completa cottura

Nel frattempo tagliare a dadini la pera e il gorgonzola

Frullare la pera lasciandone qualche pezzetto per decorazione

Non appena il riso cotto, toglierlo dal fuoco e mantecarlo con il gorgonzola (lasciarne anche di questo qualche pezzetto per la decorazione), la cremina di pera e il parmigiano
Impiattare e disporre sopra un p di gorgonzola, qualche pezzo di pera e un'altra abbondante spolverata di parmigiano

Il piatto pronto per essere gustato

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)

Copyright http://www.cosacuciniamo.it 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi