

PRIMI PIATTI

Risotto con radicchio e gorgonzola

Difficoltà 

Tempo richiesto  35 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

350 gr

Armonia Cademartori

150 gr

Vino bianco

100 ml

Radicchio

1 cespo

Cipolla

1 intera

Olio Extravergine d'oliva

q.b.

Burro

30 gr

Brodo vegetale

600 ml

Sale

q.b.

Descrizione

Il risotto e la pasta sono i primi piatti più apprezzati nella cucina italiana. Il riso è un ingrediente molto versatile, è possibile prepararlo in molte maniere diverse, sia per piatti caldi che freddi. Il risotto è ottimo per un pranzo ma anche per una cena con parenti e amici. Quello che prepareremo è un risotto al radicchio e gorgonzola: un connubio perfetto che andremo ad arricchire con Armonia Cademartori, che unisce il gusto inconfondibile del gorgonzola con il mascarpone. Una vera delizia per il palato, provatelo subito! Per preparare il risotto con radicchio e gorgonzola, cominciate sbucciando, pulendo e tritando la cipolla molto finemente.

Lavate il radicchio, mondatelo e tagliatelo a striscioline. In una pentola mettete un po' di olio e fate soffriggere la cipolla. Quando la cipolla si sarà dorata aggiungete il radicchio e fatelo saltare per circa 5 minuti. Il radicchio rilascerà acqua: fatela asciugare tutta. Aggiungete il riso, tostatelo per 2 minuti a fiamma media, poi sfumate con il vino e alzate la fiamma per farlo evaporare completamente. Bagnate il riso con qualche mestolo di brodo, poco alla volta, fino ad arrivare a cottura. Tagliate Armonia Cademartori a tocchetti. Quando il riso sarà al dente togliete dal fuoco e aggiungete i cubetti di Armonia Cademartori e il burro, quindi mescolate bene per mantecare il risotto. Chiudete con un coperchio e lasciate riposare 2 minuti prima di impiattare e servire il risotto con radicchio e gorgonzola.