

PRIMI

Risotto pere e gorgonzola

Difficoltà 

Preparazione  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

300 gr

Pere

3

Armonia Cademartori

(Gorgonzola + Mascarpone)

150 gr

Brodo Vegetale

500 ml

Parmigiano Grattugiato

50 gr

Burro

50 gr

Cipolla

1

Sale

Q.b.

Vino Bianco

1/2 bicchiere

Descrizione

Il risotto pere e gorgonzola è una pietanza elegante e facile da realizzare, ideale per stupire i vostri commensali a cena con una ricetta accattivante.

Il sapore dolce delle pere viene bilanciato alla perfezione dall'aggiunta del formaggio Armonia Cademartori gorgonzola e mascarpone, in un incontro di gusti e consistenze davvero speciale.

Voglia di un piatto di classe? Il risotto pere e gorgonzola è la soluzione che fa per voi. Ecco il procedimento passo per passo.

Prima di tutto, tritate finemente la cipolla e fatela dorare in un tegame insieme al burro, dopodiché aggiungete il riso, mescolate e lasciatelo tostare.

Appena diventa trasparente, sfumate con il vino bianco e regolate di sale, quindi versate un mestolo di brodo caldo e proseguite la cottura, aggiungendone ancora man mano che viene assorbito.

Nel frattempo, lavate le pere sotto l'acqua corrente, sbucciatele e tagliatele a dadini. Riducete a tocchetti anche l'Armonia Cademartori.

A cottura quasi ultimata, versate entrambi in pentola, mescolate e spegnete la fiamma. Mantecate il risotto con una manciata di parmigiano grattugiato e servite.