



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO PERE E GORGONZOLA

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

150 g di riso
1/2 bicchiere di vino bianco
1 cucchiaio di Olio Extravergine di Oliva Dante
burro
dado
1 pera abate
50 g di gorgonzola
parmigiano
1 rametto di rosmarino

Preparazione:

Mettete in un pentolino l'acqua con il dado e fate sobbollire. Mettete in un tegame l'olio, una noce di burro e aggiungete il riso e fate tostare. Sfumate con il vino e dopo che è stato assorbito cuocete il riso aggiungendo il brodo poco per volta. Aggiustate di sale, e continuate la cottura mescolando. Circa 5 minuti prima che il risotto sia cotto, aggiungete il gorgonzola a pezzetti, le pere tagliate a tocchetti e il rosmarino tritato finemente. Mescolate bene, completate la cottura e portate subito in tavola completando a piacere con un po' di parmigiano.

