

RISOTTO AL PEPERONE E GORGONZOLA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 300
Peperoni arrostiti n. 2
Gorgonzola gr. 50
Cipolla gr. 40
Aglio n. 1 spicchio
Brodo di carne lt. 1
Sale e pepe q.b.
Grana Padano gr. 40
Panna cl. 20
Olio extravergine d'oliva gr. 20
Burro gr. 20

PROCEDIMENTO

Rosolate in una pentola con una noce di burro e un goccio d'olio la cipolla tritata molto fine e uno spicchio d'aglio schiacciato, badando che non imbrioniscano. Aggiungete i peperoni tritati e privi della pelle, il riso, un pizzico di sale e pepe e fate tostare; togliete lo spicchio d'aglio e proseguite la cottura bagnando a poco a poco con il brodo.

A metà cottura aggiungete il Gorgonzola e rimestate affinché si sciolga completamente.

Quando il riso sarà giunto a cottura mantecate con una noce di burro, il Grana Padano e un cucchiaino di panna.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

