

Risotto radicchio e gorgonzola



Oggi vi proponiamo il nostro risotto radicchio e gorgonzola, un piatto colorato e saporito.

Il segreto è dosare bene gli ingredienti, da un lato non deve predominare il sapore amaro del radicchio e dall'altro non deve vincere il sapore deciso del gorgonzola. Con il giusto equilibrio il risultato è assicurato. Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti per 2 persone

250 g di radicchio

1 costa di sedano

2 scalogni

200 g di riso

100 g di gorgonzola

4 noci

parmigiano grattugiato qb

Per prima cosa preparare il brodo vegetale mettendo a bollire uno scalogno tagliato a metà e il sedano. Se avete a disposizione anche una carota e una patata potete aggiungerle.



Lavare il radicchio e lasciare da parte due foglie esterne più grandi e qualche fogliolina interna. Tagliare il resto in piccoli pezzi, eliminando la parte bianca centrale e far appassare sul fuoco con uno scalogono e un filo d'olio per circa 10 minuti.



Quando il radicchio è cotto metterlo da parte e nella stessa pentola aggiungere un filo d'olio e versare il riso.

Tostare per qualche minuto e sfumare con il vino bianco.

Aggiungere un pizzico di sale e due mestoli di brodo caldo. Lasciar cuocere girando di tanto in tanto.

A metà cottura aggiungere il radicchio e continuare a cuocere aggiungendo il brodo caldo se necessario.

Tagliare le foglie interne del radicchio in listarelle sottili e farle saltare a fuoco vivo con un filo d'olio. Lasciare da parte.



Asciugare le 2 foglie esterne lasciate intere e adagiarle nei piatti, al momento di servire il riso le useremo come decorazione.

Pulire le noci e tagliare il gorgonzola a dadini. Quando il riso è quasi cotto, abbassare la fiamma, aggiungere il gorgonzola, il parmigiano grattugiato e le noci spezzettate, cuocere un altro minuto. Spegnerne la fiamma e lasciar riposare un paio di minuti prima di impiattare.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)