

Risotto Rosso pere, gorgonzola e noci

Ingredienti :

- 320 g di riso Venere
- 60 g di burro
- 1 cipolla /scalogno
- 350g di Gorgonzola
- Noci sbriciolate qb
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe
- 2 pere
- Parmigiano reggiano qb
- Vino bianco (gavi)

Procedimento:

In una pentola ben calda; mettere l'olio d'oliva e successivamente la cipolla; farla imbiondire ed aggiungere il riso rosso ; tostarlo e sfumarlo con il vino bianco. Fatto ciò aggiungere al riso il brodo e farlo cuocere per almeno 18-20 minuti . Finita la cottura mantecarlo con il gorgonzola ,il burro e con una spolverata di parmigiano reggiano . Infine aggiungere le pere precedentemente tagliate a concassè e le nocciole sbriciolate.