RISOTTO PERE E GORGONZOLA

Un risotto cremoso che unisce la delicata dolcezza della pera al sapore deciso del Gorgonzola. Preparato con Secuquick, è pronto in pochi minuti, pur mantenendo ogni boccone ricco, vellutato e pieno di sapore.



Ingredienti

1 Cipolla

1 Pera

100 gr di Gorgonzola

250 gr di Riso carnaroli

100 ml di Vino bianco

400 ml di Brodo di verdure

3 gambi di Prezzemolo

Sale, Pepe

Guida rapida

1 Pelare la cipolla e affettarla finemente. Sbucciare la pera, dividerla in quattro parti, togliere i semi e tagliarle a cubetti. Tagliare il Gorgonzola in pezzi piccoli.

2 Mettere la cipolla nella pentola e scaldare al massimo fino a raggiungere la finestra “carne”, Ridurre il calore al minimo, aggiungere il riso e sfumarlo con il vino. Aggiungere quindi il brodo e metà dei cubetti di pera. Chiudere la pentola con Secuquick softline.

3 Riscaldare la pentola impostando il calore al massimo fino a che l’indicatore non raggiunge la finestra “soft”; ridurre quindi il calore e cuocere ne settore “soft” per 1 minuto. Al termine del tempo di cottura collocare la pentola su una superficie resistente al calore e attendere l’apertura di Secuquick

4 Mescolare i restanti cubetti di pera, il gorgonzola e le foglie di prezzemolo tritate.



Il nostro consiglio da professionisti:
Suggeriamo di cucinare questa ricetta con Navigenio su “A”

#4

Numero #9 della serie “Pablo in cucina con AMC”