

Squisito risotto cremoso al gorgonzola, prosecco e pere



Questo risotto non si distingue solo per il suo gusto straordinario, ma anche per la sua entusiasmante cremosità!

Il Gorgonzola non è che mi piaccia in modo particolare, trovo il suo sapore troppo forte e incisivo. Ma come condimento per questa pietanza è perfetto, perché pur rimanendo sullo sfondo, la sua presenza dà al piatto «quel certo non so che». Come contorno servo dell'insalata fresca e, importantissimo, una porzione di pere in barattolo. La dolcezza delle pere forma un contrasto delizioso con il formaggio e per quanto io sia un'assoluta sostenitrice degli ingredienti freschi, devo proprio dire che per questo menu, le pere in barattolo sono insuperabili. Sono perfette. Non servirei questo risotto come contorno a carne o pesce, perché il suo sapore è molto intenso e distrarrebbe da quello della portata principale.

Ti piace il risotto e non ti basta mai? Guarda qui nel nostro archivio Food:

[Cremoso risotto al vino bianco con insalata verde](#)



[Risotto alla barbabietole con crema di rafano e patatine di barbabietole](#)



[Risotto cremoso agli asparagi con patatine al prosciutto crudo](#)



- 2 tazze di riso per risotti
- 90 g di Gorgonzola
- 30 g di Mascarpone
- 6 dl di Prosecco Brut o champagne
- Circa 1 l di brodo di verdura bollente
- Un pochino di burro
- Sale, pepe
- Pere in barattolo

1. Tostare il riso in una pentola con un po' di burro (il brodo e il Prosecco dovrebbero essere a portata di mano di fianco alla pentola. Saranno utilizzati durante la cottura.
2. Se sembra che il riso diventi un po' trasparente, smorzare con la metà del Prosecco.
3. Cuocere il risotto a media temperatura, versando di tanto in tanto alternandoli, il brodo e il Prosecco, affinché il

risotto non bruci.

4. Cuocere il riso fino a quando è perfettamente al dente. Non appena è pronto, aggiungere, mescolando, il Gorgonzola e il Mascarpone. Condire con sale e pepe.
5. Servire il risotto con insalata verde e le pere del barattolo, tagliate a metà.

Preparazione, durata circa 25 minuti