

Risotto con gorgonzola, pere e noci



Ingredienti:

1 tazza grande con riso carnaroli

100 g gorgonzola piccante

2 pere

1 scalogno

1 bicchiere vino bianco

40 g gherigli di noci

50 g burro

100 g parmigiano grattugiato

Mettete nella pentola metà del burro insieme allo scalogno tritato finemente.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta per 3 minuti.

Aggiungete il riso.



Fatelo tostare 2-3 minuti coperto, sfumate con il vino, poi aggiungete 2 tazze di brodo o acqua fredda insieme al dado.



Usate fiamma alta finché fuoriescono i vapori, poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso.

Non mescolate.

In questo tempo tagliate a coltello le noci, a dadini la gorgonzola, una pera frullata e una a dadini.



5 minuti prima di spegnere il fuoco aggiungete al riso la gorgonzola e le pere.



Mescolate e continuate la cottura per ancora 5 minuti. Spegnete il fuoco e mantecate con il parmigiano e resto del burro.



Lasciate riposare coperto 1 minuto poi impiattate e guarnite con le noci tritate, fettine di pera e parmigiano.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.