

Risotto sedano e gorgonzola

Il **risotto sedano e gorgonzola** è un primo piatto a base di riso, in cui il gorgonzola viene messo in risalto dal sapore del sedano e della noce moscata.

Per la preparazione del **risotto sedano e gorgonzola** è bene utilizzare coste di sedano piccole e sottili, soprattutto della parte alta. Conservare le foglie per decorare i piatti, assieme al Parmigiano e alla noce moscata, ben mescolati fra loro.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **440Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 1 scalogno
- 2 coste di sedano piccole e sottili
- 60 g di Gorgonzola dolce
- 40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Noce moscata
- 1 l di Brodo vegetale
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- 160 g di riso
- 50 ml di vino bianco secco

PREPARAZIONE

- Pulire lo scalogno e tritarlo finemente.
- Lavare le coste di sedano e tagliarle a cubetti. Se sono molto piccole si possono semplicemente affettare nello spessore di 4-5 millimetri circa.
- Togliere la crosta dal gorgonzola e ridurlo a pezzi.
- Mettere il Parmigiano in una ciotola, grattugiarvi sopra un po' di noce moscata e mescolare bene.
- Scaldare il brodo.
- In una pentola da minestra mettere l'olio, lo scalogno e portarla sul fuoco. Farlo dorare dolcemente con un pizzico di sale.
- Alzare la fiamma, unire il sedano e cuocere per un paio di minuti mescolando.
- Aggiungere il riso, farlo tostare 1 minuto mescolando, quindi bagnare con il vino bianco.
- Cuocere mescolando finchè il vino non è evaporato, quindi unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti). Se il brodo non è saporito, unire un pizzico di sale in cottura.
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo.
- Un minuto prima della fine della cottura spegnere e unire il gorgonzola e il Parmigiano, tenendone da parte un pochino per decorare. Mescolare fino ad amalgamarlo completamente.
- Lasciare riposare un minuto e servire decorando con il Parmigiano tenuto da parte e qualche foglia di sedano.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

