Risotto con radicchio e crema gorgonzola

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 350 gr riso arborio Despar
- 1 l brodo vegetale o di dado
- 300 gr radicchio di Chioggia
- ½ bicchiere vino bianco secco
- 120 gr gorgonzola e mascarpone
- 80 gr parmigiano reggiano grattugiato fresco Despar
- 1 cipollina fresca o scalogno o cipolla
- q.b. olio extravergine di oliva Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - In una casseruola capiente, mettete un goccio di olio e la cipolla o lo scalogno tritati finemente. Lavate e tritate il radicchio e aggiungetene metà nel soffritto.

2 - Nel frattempo preparate il brodo vegetale (è ottimo anche se fatto con i preparati per brodo nelle comode vaschette in gelatina).

3 - Nella casseruola aggiungete il riso e fatelo tostare, quindi aggiungete il vino e fate evaporare.

4 - Coprite con il brodo vegetale, mescolate, incoperchiate e portate a cottura a fuoco basso per 12 minuti,

5 - 2 minuti dal fine cottura aggiungete il rimanente radicchio e l'ultimo mestolo di brodo.

6 - A fuoco spento unite il pepe nero macinato, il gorgonzola e mascarpone ed il parmigiano grattugiato.

7 - Buon appetito... DeSPAR !!!!