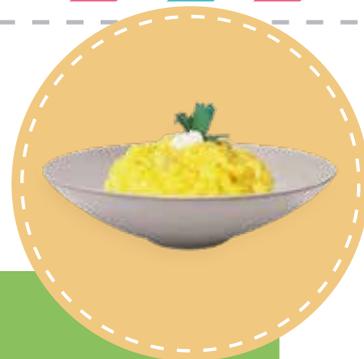


# Risotto zafferano e gorgonzola (Milano)



## Ingredienti per 4 persone

350 g di riso

150 g di gorgonzola dolce

15 g di cipolla rossa

15 g di burro

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

acqua fredda q.b.

1 carota

4 foglie di sedano

1 cipollotto

q. b. di sale

1 pizzico di pepe nero

2 cucchiaini di grana padano grattugiato



## PREPARAZIONE

Importante per un buon risotto è sicuramente il brodo che andremo a preparare unendo in una pentola con acqua fredda, il cipollotto pulito, le foglie di sedano lavate, la carota pelata ed infine le ossa di pollo che vi daranno un brodo ricco di sapore. Non appena il brodo sarà giunto a bollore schiumatelo ed abbassate la fiamma quindi cuocetelo per un'oretta, una volta pronto tenetelo in caldo sul fornello. In una casseruola, versate l'olio extravergine di oliva ed il burro insieme alla cipolla rossa tritata che andrà appassita e dorata a fiamma leggera.

Aggiungete il riso al soffritto, tostatelo, dopo di che iniziate la cottura versando ogni qual volta il riso lo richieda, qualche mestolo di brodo adeguatamente filtrato. Raggiunta la metà del tempo di cottura del riso aggiungete lo zafferano come fareste in un classico risotto alla milanese.

Continuate a cuocere il riso aggiungendo ancora brodo, una volta cotto, toglietelo dalla fiamma e passate alla mantecatura. Versate all'interno del tegame il gorgonzola dolce a cubetti e mescolatelo al riso fino a che non si sarà fuso ed amalgamatelo, quindi arricchite ancora il riso con due generosi cucchiaini di grana padano grattugiato ed una macinata di pepe nero, a questo punto amalgamate bene il tutto e controllate la sapidità del riso, al bisogno aggiustate di sale. Servite subito in tavola.

Ed ecco il risotto gorgonzola e zafferano pronto da servire in tavola.