



Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese



Risotto con Peperoni e Gorgonzola

Preparazione

Tagliare i peperoni a striscioline di 3-4 mm togliendo il torsolo e i filamenti bianchi. Affettare finemente la cipolla e lo scalogno. Fare appassire in una padella con 3 cucchiari di olio e l'aglio intero sbucciato. Aggiungere quindi i peperoni e far rosolare per qualche minuto. Abbassare la fiamma, salare, mettere qualche foglia di timo e maggiorana e mettere il coperchio affinché i peperoni cuociano nella loro acqua (15 minuti). Se a fine cottura risultassero troppo bagnati, fare asciugare alzando la fiamma per qualche minuto. A fuoco spento mettere un pizzico di zenzero in polvere. Portare a bollire il brodo e calare il riso. Nel frattempo frullare il gorgonzola con il latte, un pizzico di sale e un pizzico di noce moscata. La crema dovrà risultare leggermente fluida. Dopo 14 minuti aggiungere al riso il sugo di peperoni, coprire e lasciare sul fuoco per qualche minuto ancora. Tolto il riso dal fuoco, mantecare con una noce di burro, la crema di gorgonzola e un po' di formaggio grattugiato.

Ingredienti (4 persone)

- 300 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 400 g di brodo vegetale
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- mezza cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 scalogno
- 150 g di Gorgonzola
- mezzo bicchiere di latte
- noce moscata
- sale e pepe
- zenzero in polvere
- Grana Padano grattugiato

Abbinamento vino consigliato

Lugana o Chardonnay Mosso