



RISOTTO DI GORGONZOLA E PERA

Rendimento: 2 porções

INGREDIENTES

- 100g de Arroz arbóreo
- 30g de Cebola
- 20ml de Azeite extra virgem
- 20ml de Vinho branco
- 30g de Grana Padano ralado
- 35 g de Manteiga sem sal
- 300ml de Caldo de legumes
- Sal à gosto
- 60g de Queijo Gorgonzola
- 100g de Açúcar
- 1 Pera
- 5g de Mel
- 10g de Pistache

MODO DE PREPARO

Peras assadas: Corte a pera em gomos e distribua em uma assadeira untada com manteiga, leve para assar fogo baixo (180°C), quando estiver já macia e dourada, polvilhar um pouco do açúcar por cima de cada gomo. Faça uma calda de açúcar mais água (proporção 1 para 1) e acrescente o mel. Deixe ferver mais um pouco, esfrie. Junte a calda as peras.

Aqueça o caldo de legumes em uma panela.

Risotto: Em outra panela, coloque o azeite, a cebola picada e deixe refogar até que a cebola fique com uma aparência translúcida. Quando chegar nesse ponto, coloque o arroz e deixe ele dar uma leve “tostada”, sem dourar. Depois acrescente o vinho branco e deixe evaporar.

Na sequência, adicione o caldo de legumes aos poucos, sempre mexendo para que o arroz solte o amido e fique mais cremoso. O Ponto ideal é ele cozido mais ainda firme (al dente).

Quando o arroz chegar nessa etapa, finalize adicionando o gorgonzola, Grana Padano e a manteiga. Misturar até que a consistência fique bem cremosa.

Para finalizar, coloque por cima do risoto as peras assadas e o pistache ou amêndoas.