

# RISO AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 100 g di formaggio gorgonzola a dadini,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- salvia,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 100 cl di brodo,
- sale.

Soffriggere la cipolla, il prezzemolo e la salvia tritati nel burro e nell'olio. Unire il riso, spruzzare con il vino e portare a cottura unendo poco alla volta il brodo caldo.

A 5 minuti dal termine di cottura incorporare il gorgonzola e infine mantecare con una noce di burro.