

RISO ALLE PERE E GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso superfino,
- 200 g di formaggio gorgonzola,
- 100 g di burro,
- 20 g di cipolla,
- 2 pere a polpa soda,
- 4 noci,
- 2 bicchieri di cognac,
- brodo.

Imbiondire la cipolla con 80 g di burro.

Unire il riso e le pere tagliate a pezzetti.

Lasciare tostare e innaffiare con il cognac.

Far evaporare ed unire un po' di brodo.

A metà cottura unire il gorgonzola, innaffiare con altro brodo e infine mantecare con la parte restante di burro.

Servire nei singoli piatti e decorare ponendo al centro una noce.