



Comunicato stampa

Novara, Luglio 2021

Pochi ingredienti di qualità. Gorgonzola Dop e il risotto è perfetto!

A settembre/ottobre comincia il periodo di raccolta del riso. Dopo la pasta, il risotto è il primo piatto più amato dagli italiani, ma è molto apprezzato anche all'estero. Ne esistono molteplici versioni regionali e stagionali: in autunno con funghi o zucca, in inverno mantecati con i formaggi, in primavera con verdure novelle e in estate con pesce e crostacei.

Brodo, burro, cipolla, riso e Gorgonzola DOP: servono pochi ingredienti di qualità e bastano alcune attenzioni per cucinare un risotto perfetto che si possono riassumere in quattro azioni: **tostatura, sfumatura, tiratura e mantecatura.**

Si parte dalla **tostatura** del chicco di riso, in padella con burro oppure olio che successivamente viene **sfumato** tramite l'aggiunta di una componente alcolica, solitamente vino bianco, ma anche vino rosso o birra. A questo punto è il momento della **tiratura** che viene fatta aggiungendo brodo bollente che deve coprire tutti i chicchi per intero per cuocere correttamente il riso. In questa fase è possibile inserire anche altri ingredienti. Quando il riso è cotto avviene la **mantecatura** rigorosamente a fuoco spento, aggiungendo burro freddo o un formaggio come Gorgonzola Dop e voilà... il risotto perfetto è pronto da gustare!

1. RISOTTO CON GORGONZOLA DOP E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE

<https://www.gorgonzola.com/ricette/primi-piatti/risotto-gorgonzola-cipolle-rosse-caramellate/>

Ingredienti per 4 persone

- 150 g di Gorgonzola DOP dolce

- 350 g di Riso Arborio
- 1 Cipolla rossa
- 1 bicchiere di Vino bianco
- 30 g di Burro
- 60 g di Parmigiano Reggiano DOP
- 2 cucchiaini di Zucchero
- 1 l di Brodo vegetale
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe



Preparazione

In una casseruola tostare il riso con un cucchiaino di olio per 2/3 minuti, fino a quando non diventa traslucido. Sfumare con il vino, aggiungere un mestolo di brodo bollente e lasciare che il riso lo assorba. Continuare a cuocere il riso, aggiungendo il brodo man mano che viene assorbito.

Nel frattempo, in una padella antiaderente, soffriggere la metà del burro con la cipolla tagliata a rondelle e, appena risulterà appassita, unire lo zucchero e caramellare a fuoco vivace. A circa 3/4 dalla cottura aggiungere la cipolla caramellata.

Quando il riso è cotto spegnere la fiamma e aggiungere il Gorgonzola a pezzetti, il burro e il parmigiano. Lasciare riposare qualche minuto ed infine servire.

Vino abbinato: Chianti classico DOCG

2. RISOTTO DI PORRI CON GORGONZOLA DOP

<https://www.gorgonzola.com/ricette/primi-piatti/risotto-porri-gorgonzola-zafferano/>

Ingredienti per 4 persone

- 70 g di Gorgonzola DOP dolce
- 350 g di Riso Carnaroli
- 250 g di Porri
- Zafferano
- Burro
- Sale
- Pepe
- 1 l di Brodo vegetale
- Olio extravergine d'oliva



g **GORGONZOLA**

Preparazione

Tagliare a rondelle il porro e appassirlo in una padella a fuoco basso per circa 15 minuti con un mestolo d'acqua, un filo d'olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

In una casseruola tostare il riso con un cucchiaio di olio per circa 2/3' minuti su fiamma viva, fino a quando non diventa traslucido. Abbassare la fiamma, aggiungere i porri appassiti e portare a cottura aggiungendo un mestolo di brodo caldo alla volta, mescolando in continuazione.

A metà cottura aggiungere lo zafferano sciolto in un po' di brodo caldo. A fine cottura mantecare con il Gorgonzola tagliato a cubetti di circa 1 cm e con una noce di burro. Lasciare riposare qualche minuto ed infine servire.

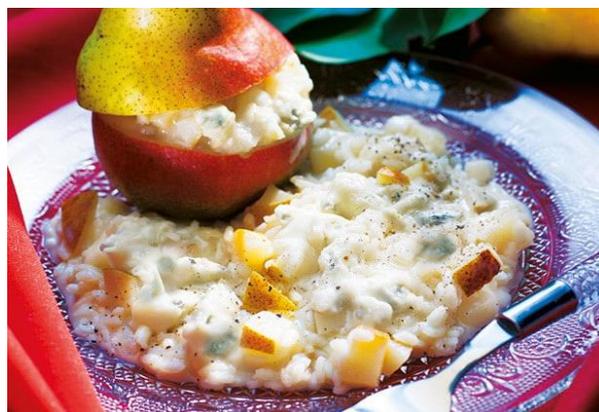
Vino consigliato: Cruasè Oltrepò Pavese

3. GORGONZOLA DOP CON RISO E PERE

<https://www.gorgonzola.com/ricette/primi-piatti/gorgonzola-pere-riso/>

Ingredienti per 4 persone

- 60 g di Gorgonzola DOP dolce
- 1 l di Brodo vegetale
- 30 g di Burro
- 1 Cipollina
- 1 cucchiaio di Parmigiano Reggiano DOP
- 1 Pera
- 300 g di Riso
- Sale
- Pepe



Preparazione

Affettate la cipollina e fatela appassire in una casseruola con metà del burro. Unite il riso e la pera tagliata a dadini. Unite il brodo fino a quando il riso è cotto.

Mantecate con il parmigiano, il gorgonzola e il burro rimasto. Lasciate riposare per qualche minuto prima di servire, disponendo il riso nel piatto all'interno di una pera tagliata a metà e svuotata. A piacere, aggiungete un po' di pepe nero grattugiato al momento.

Vino consigliato: Erbaluce di Caluso

GORGONZOLA

4. **RISO CARNAROLI DI BARAGGIA DOP ALLA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG** (ricetta dello Chef Cravero)

<https://www.gorgonzola.com/ricette/primi-piatti/riso-carnaroli-baraggia-dop-alla-vernaccia-san-gimignano-docg/>

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di Gorgonzola DOP dolce
- 350 g di Carnaroli di Baraggia DOP
- 1 bottiglia di Vernaccia di San Gimignano DOCG
- 100 g di Grana Padano DOP
- 8 fette di Finocchiona IGP
- 8 fette di Pane Toscano DOP molto sottili
- 100 g di Burro
- 0,5 l di Brodo vegetale
- 1 Cipolla tritata fine
- 1 Mela Cotogna
- 1 cucchiaio d'Aceto bianco
- 1 cucchiaio di Zucchero
- 1 manciata di Barba di finocchio



Preparazione

Procedimento per le chips di Pane Toscano DOP e Finocchiona IGP

Appoggiare su una teglia le fette di Pane Toscano DOP, coprirle con le fette di Finocchiona IGP, una spolverata di Grana Padano DOP e passarle in forno per 10 minuti.

Procedimento per la gelée alla barba di finocchio

Mettere in un pentolino la mela tagliata a pezzetti, lo zucchero, l'aceto e la barba del finocchio. Cuocere a fuoco lento per un'ora e scolare recuperando solo la parte liquida. Rimetterla sul fuoco e ridurre fino alla densità di uno sciroppo, lasciar raffreddare, aggiungere altri ciuffi di finocchio e frullare il tutto per ottenere una gelatina verde chiaro.

Procedimento per il risotto

Tostare il Riso di Baraggia DOP in una pentola con poco burro e la cipolla tritata. Sfumare con una buona dose di Vernaccia di San Gimignano DOCG e iniziare la cottura. Quando il vino sarà completamente evaporato terminare la cottura con il brodo vegetale.

Mantecare con il restante burro ed il Grana Padano DOP. Impiattare il risotto, posizionare al centro una pallina di Gorgonzola DOP dolce (ottenuta con il porzionatore per gelato) decorare con le chips di Finocchiona IGP e alcune gocce di gelée alla barba di finocchio.

g **GORGONZOLA**

5. **RISOTTO AL GORGONZOLA DOP, FUNGHI CON POMODORI SECCHI E GRANELLA DI NOCI (VIDEORICETTA)**

<https://www.gorgonzola.com/ricette/primi-piatti/risotto-al-gorgonzola-dop-funghi-con-pomodori-secchi-e-granella-di-noci/>

Ingredienti per 4 persone

- 280 g di Riso Carnaroli
- 150 g di Gorgonzola DOP
- 30 g di Burro
- 1 Cipolla bionda
- 100 g di Pomodori secchi
- 400 g di Funghi misti
- 50 g di Vino bianco
- Pepe nero
- Sale
- Timo fresco
- 20 g di Noci
- 1 l di Brodo vegetale



Preparazione

Mondate i funghi eliminando la parte terrosa e tagliateli a cubetti. In una casseruola ampia unite il burro e lasciatelo fondere, unite la cipolla tritata e fatela rosolare un paio di minuti. Unite i funghi e fateli cuocere a fuoco medio per circa 5 minuti.

Unite il riso e mescolate bene per tostarlo omogeneamente. Sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare.

Unite i pomodori secchi tritati e portate avanti la cottura del riso unendo il brodo vegetale poco alla volta per circa 13 minuti. Aggiustate di sale e pepe.

Mantecate il risotto con il Gorgonzola DOP tagliato a cubetti ed il timo fresco. Servite il risotto caldo guarnendolo con le noci tritate.

www.gorgonzola.com

UFFICIO STAMPA:

SAY IT BETTER

Manuela Adinolfi +39.349.6344593

ufficiostampa@gorgonzola.com

Per informazioni e foto in alta risoluzione: