

RISOTTO DI PERE E SANGIOVESE AL GORGONZOLA

Rosolare nel burro una mezza cipollina tritata fine, aggiungere le pere tagliate a piccoli dadini (ottime le pere Williams) e portare avanti la cottura aggiungendo eventualmente un poco di latte. Quando le pere sono ammorbidite aggiungere il riso, farlo insaporire indi bagnare con un bicchiere di vino sangiovese. Quando il vino è evaporato portare a cottura con brodo vegetale aggiunto poco a poco. A cottura ultimata aggiungere il gorgonzola a pezzettini, amalgamare il tutto e servire ben caldo.