

RISOTTO AL GORGONZOLA DOLCE / BARBIETOLA FERMENTATA / WASABI

PER 2 PERSONE

Ingredienti

Riso 200g (già tostato con cipolla)	Burro
Parmigiano reggiano 20 mesi	Gorgonzola dolce
Salsa barbabietola fermentata	Wasabi
Brodo vegetale	

Ecco come fare:

- Metti il riso in un pentolino
- Aggiungi tutto il gorgonzola
- Versa il brodo precedentemente scaldato fino a coprirlo
- Cuoci per 12/13 minuti e assaggia, se ritieni che la cottura sia ultimata regola di sale e pepe
- Aggiungi il burro e il parmigiano e mescola bene (mantecare)
- Impiatta il riso e con la punta di un cucchiaino schizza sopra prima la barbabietola e poi il wasabi
- Gusta!

Soddisfatto?

Condividi il tuo piatto su Instagram con il tag **#materbistrot**

Se invece hai bisogno d'aiuto guarda la videoricetta sul nostro profilo Instagram **mater_bistrot**