Risotto alla lattuga



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Trita il sedano e la cipolla, mettile in una casseruola con l'olio e 20 g di burro e falle appassire. Unisci le zucchine affettate e falle rosolare qualche minuto. Aggiungi il riso, fallo insaporire finché diventerà traslucido; bagna con il vino e fallo evaporare. Aggiungi un mestolo di brodo e lascia cuocere il riso per 10, bagnando man mano che il brodo si asciuga. Taglia il gorgonzola a pezzi e taglia la lattuga a stiscioline; unisci al riso e continua la cottura per altri 6-8'.

Togli dal fuoco al dente, unisci le noci tritate e manteca con il restante burro e grana, regola di sale e pepe. Fai riposare il riso coperto per 2' e sevi.

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di riso

- 1 cuore di lattuga
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 cucchiaio di olio EV
- 30 g di burro
- 200 g di zucchine
- 2,5 dl di vino bianco secco
- 1 l di brodo vegetale
- 150 g di gorgonzola dolce
- 10 gherigli di noce
- 3 cucchiai di grana grattugiato
- sale e pepe