



Riso con verza al tris di formaggi

Ingredienti

360 gr di riso Carnaroli
1 verza piccola
180 gr di gorgonzola
100 gr di fontina grattugiata
80 gr di parmigiano grattugiato
1,5 lt di brodo di carne
2/3 scalogni
2 cucchiaini di olio
80 gr di burro
1 bicchiere di vino bianco secco
sale

Pulire e lavare la verza e scottarla in acqua salata per 2 minuti. Scolarla e tagliarla a listarelle.

Sbucciare gli scalogni, tritarli e farli soffriggere in olio e metà burro.

Appena imbionditi unire il riso, farlo tostare per 2 minuti, quindi sfumare con il vino e aggiungere la verza. Portare a cottura bagnando con il brodo bollente mescolando spesso.

A tre minuti dalla fine aggiungere il gorgonzola tagliato a dadini e portare a termine la cottura.

Regolare di sale e mantecare il risotto con il burro rimasto, la fontina grattugiata e il parmigiano. Servire caldo... e buon appetito!

Questa ricetta ha partecipato al concorso: **"Il Riso è servito"**.