

# 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"**.