



Riso Venere al Forno

La sua originalità non consiste solo nel colore, ma anche negli aromi che sprigiona durante la cottura....il suo profumo ricorda quello del legno...del sandalo...del pane appena sfornato....

Ingredienti

500 g di riso venere

200 g di speck

180 g di pere morbide pulite

1 mestolo di brodo vegetale

160 g di pere morbide già pulite per la copertura

200 g di gorgonzola dolce

Mettere a bollire il riso per 40/45 minuti in acqua salata.

A parte sfilettare lo speck con le mani e porre in una padella antiaderente insieme alle pere tagliate a cubetti e cuocere con un pochino d'olio a fuoco basso per una mezz'ora. Preparare in un piccolo pentolino un mestolo di brodo con del dado vegetale e tenere da parte.

Tagliare a fettine le pere e il gorgonzola a cubetti per la copertura.

Scolare il riso, condire con lo speck e pere, aggiungere il brodo caldo e amalgamare, trasferire in una pirofila imburrata, coprire il riso con le fettine di pere e per ultimo il gorgonzola.

Porre in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti, il tempo necessario per sciogliere il formaggio. Lasciar riposare qualche minuto e servire caldo.



Fonte della Ricetta: Cascina Mirasole & Montalbano