Risotto mantecato alle pere, gorgonzola dolce e Prugne della California

Ingredienti:

1 porro
2 pere
1 noce di burro
Prugne della California
Riso Carnaroli
Brodo vegetale
Prezzemolo
1 spicchio di gorgonzola dolce
Brandy

Preparazione:

Tagliare alla julienne il porro, soffriggerlo in padella con una noce di burro e le Prugne della California. Dopodiché aggiungere il riso Carnaroli, tostarlo e sfumare con il brandy. Aggiungere il brodo vegetale e lasciare cuocere il riso.

Intanto posizionare due pere all'interno della carta alluminio e cuocerle per 1 ora a 160°. Una volta cotte frullarle fino a raggiungere una crema, e lasciarla da parte.

Aggiungere lo spicchio di gorgonzola al risotto e lasciarlo mantecare. Una volta cotto e mantecato il riso impiattare aggiungendo come guarnizione le Prugne della California, la crema di pere con la sac à poche e delle foglie di prezzemolo precedentemente fritto.

Buon appetito!

california prunes
Prunes. For life.