RISOTTO CON NOCI E GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 60 cl di brodo vegetale,
- 120 g di formaggio gorgonzola dolce,
- 1/2 cipolla,
- 30 g di burro,
- 30 g di formaggio grana padano grattugiato,
- 40 g di gherigli di noce tritati,
- sale.

Affettate sottile la cipolla; tagliate a pezzetti il gorgonzola privato della crosta e scaldate il brodo.

fate rosolare la cipolla in una casseruola con il burro, unite il riso e, poco per volta il brodo; lasciate cuocere per 5 minuti, mescolando in continuazione.

Aggiungete il gorgonzola un minuto prima del termine di cottura e, appena il formaggio sarà sciolto unite i gherigli di noce e il grana grattugiato.

Regolate di sale, mescolate delicatamente, togliete dal fuoco e servite.