

Risotto de gorgonzola y zapallo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 20 g

Queso Blanco: 2 cdas.

Zapallo: 300 g

Perejil: 2 cdas.

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 60 cc

Azucar: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Caldo: Cantidad necesaria

Gorgonzola: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Arroz arboreo: 250 g

Preparación de la Receta

- Corte el **zapallo** con cáscara en cubos pequeños.
- En una fuente para horno coloque el *zapallo*, rocíe con aceite de oliva, azúcar, sal y pimienta
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno a cocinar por 15 minutos aproximadamente
- Retire y reserve.
- Pele el *ajo*
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Troze con las manos el queso gorgonzola.
- Pique el *perejil*.
- Ralle el queso parmesano.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, rehogue la *cebolla* y el *ajo* entero.
- Incorpore el *arroz*, cuando se pone transparente, agregue el caldo de a poco, hasta terminar la cocción.
- Incorpore el queso blanco y el gorgonzola
- Retire del fuego y agregue la mitad del *zapallo* asado.
- Deje reposar durante 2 minutos, espolvoree con una cucharada de *perejil* picado y queso parmesano rallado.

Presentación

- En un plato sirva el risotto con *perejil* y cubos de *zapallo* asado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-gorgonzola-y-zapallo>