

Risotto de gorgonzola y zapallo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 20 g Cebolla: 1 Unidad

Queso Blanco: 2 cdas. Caldo: Cantidad necesaria

Zapallo: 300 g **Gorgonzola**: 200 g **Perejil**: 2 cdas. **Sal y Pimienta**: A gusto

Ajo: 1 Diente Queso Parmesano Rallado: 100 g

Aceite De Oliva: 60 cc Arroz arboreo: 250 g

Azucar: 1 cda.

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