Risotto mantecato al gorgonzola, Prugne della California e pancetta croccante

Tempi di cottura: 45 min

Preparazione: 55 min

Porzioni: 2 persone



Ingredienti:

80 gr Prugne della California
200 gr Riso carnaroli
Una noce di burro
50 gr di porri
4 fette di bacon
100 gr gorgonzola
Un bicchiere di birra
paprika affumicata qb
finocchietto selvatico
sale e pepe

Preparazione:

Soffriggere i porri con una noce di burro.

Aggiungere il riso, tostarlo e sfumarlo con la birra.

Bagnare con il brodo vegetale e portare a cottura.

Nel frattempo tagliare a Julienne il bacon e cuocere in padella finché non diventa croccante.

Tagliare le Prugne della California e aggiungerle al risotto tre quarti di cottura.

Mantecare con gorgonzola e un cucchiaio di paprika leggermente affumicata.

Guarnire con gherigli di noce e bacon croccante.

Aromatizzare con ciuffetti di finocchietto selvatico.

california prunes
Prunes. For life.