



## Risotto cachi, gorgonzola e noci



© Ricette Bimby

## Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	4 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	2 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	-

### Ingredienti

- 30 g di cipolla
- 40 g di olio extravergine di oliva
- 350 g di riso per risotti (arborio o carnaroli)
- ½ bicchiere di vino bianco
- 700 g di brodo
- Sale q.b.
- 200 g di polpa di cachi
- 100 g di gorgonzola
- 40 g di gherigli di noci

### Preparazione

Inserisci nel boccale 30 g di cipolla e trita **3 Sec. Vel. 7**.

Versa 40 g di olio extravergine di oliva e rosola **2 Min. 100° Vel. 1**.

Aggiungi 350 g di riso e rosola **2 Min. 100° Antiorario Vel. 1**.

Versa ½ bicchiere di vino bianco e sfuma **3 Min. 100° Antiorario Vel. 1**.

Aggiungi 700 g di brodo, regola di sale e mescola con la spatola per amalgamare bene il tutto. Cuoci per il **Tempo indicato sulla confezione 100° Antiorario Vel. Soft**.

Quando mancano **3 Min.** alla fine della cottura, aggiungi 200 g di polpa di cachi.

Taglia 100 g di gorgonzola a pezzetti. Spezzetta 40 g di gherigli di noci.

A fine cottura, aggiungiamo al risotto il gorgonzola e le noci e manteca **30 Sec. 100° Antiorario Vel. Soft**.

Servi subito.

### Consigli

Su questo risotto ci sta bene una leggera spolverata di pepe, nero o bianco.

