

Risoto de Pera com gorgonzola

A receita de hoje é fácil, rápida e com uma combinação que adoramos pera e gorgonzola. Essa combinação também fica deliciosa para saladas. O risoto pode ser servido com um medalhão de filé, ou sozinho. É um prato elegante e delicioso! Vamos fazer para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 pera cortadinhas em fatias;
- 1 colher de açúcar mascavo;
- 150 gr. de queijo gorgonzola;
- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de galinha ou legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de fazer:

Em uma frigideira doure a pera na manteiga, quando estiverem dourando acrescente a colher de açúcar mascavo, deixe caramelizar e reserve.

Para o passo a passo do risoto, [clique aqui](#).

Para finalizar acrescente o queijo gorgonzola, e a pera caramelizada misture e sirva imediatamente.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Salada de Pera com molho de gorgonzola

Olá, segunda podemos pegar um pouco mais leve, né? Vamos fazer uma saladinha deliciosa para duas pessoas!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 pacote de rúcula selvagem;
- 1 pera;
- manteiga;
- 150 gr. de queijo gorgonzola;
- 3/4 xic. de creme de leite fresco;
- azeite, sal e pimenta;

Modo de fazer: Fatie a pera e doure na manteiga. Para o molho misture o creme de leite e o queijo gorgonzola em pedaços até derreter completamente. Tempere a rúcula com azeite, sal e

pimenta. Depois é só montar e decorar com aceto balsâmico glacê; Super light para começar a semana bem! Pode adicionar nozes picadas em cima que também fica ótimo!

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$