

# 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: \$

---

# Camarões com cebola confitada e risoto de gorgonzola

Olá, hoje vamos fazer um jantarzinho com vários ingredientes gostosos. Camarões grelhados com cebola confitada e um risotinho de gorgonzola para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

## CAMARÕES

Ingredientes:

– 4 camarões grandes por pessoa, deixando só a cauda.

Modo de fazer: Tempere com sal, pimenta do reino e suco de limão e coloque para dourar em um frigideira untada com fio de azeite por no máximo 5 min.

## CEBOLA CONFITADA

Ingrdientes:

– 2 cebolas cortadinhas;

- 1 colher (sopa) de azeite;
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo;
- 1/2 xic de vinho branco;
- sal a gosto.

Modo de fazer: coloque o azeite e a cebola em uma panela pequena, deixe dourar por 5 minutos e em seguida coloque o vinho e deixe em fogo baixo por mais 5 minutos. Acrescente o açúcar e o sal e deixe em fogo baixo por cerca de 20 min, mexendo de vez em quando até ficar com consistência de geléia.



clique para ampliar

PARA O RISOTO:

Use a mesma receita básica de [risoto](#), com caldo de legumes e coloque gorgonzola e um pouco de parmesão no final, antes da manteiga.



clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO : \$\$