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: $