



Riso alle rape con salsa di gorgonzola

PREPARAZIONE 20 MINUTI

COTTURA Q.B. • FACILE

PER 4 PERSONE

Ingredienti

280 G DI RISO CARNAROLI
 1 CIPOLLA MEDIA
 2 RAPE ROSSE LESSATE E FRULLATE
 BRODO VEGETALE Q.B.
 30 G DI PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO
 140 G DI GORGONZOLA DOLCE
 80 G DI PANNA
 30 G DI BURRO + 1 NOCE DI BURRO GHIACCIATO
 SALE, PEPE NERO

50 piùCUCINA

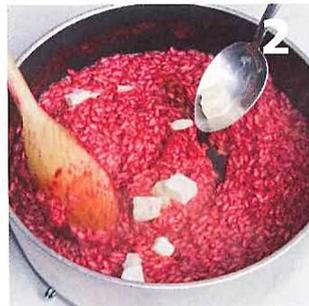
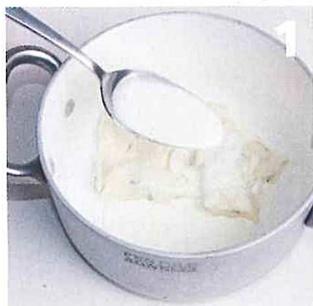
Preparazione

1. Salsa al gorgonzola: miscelate il gorgonzola dolce con la panna, poi scaldate la salsa a bagnomaria e conservatela in caldo.

In una casseruola appassite nel burro la cipolla tritata.

Unite il riso e tostatelo rigirandolo. Bagnate con il brodo bollente e lasciate evaporare. Regolate di sale e pepe. Aggiungete il frullato di rapa e portate a cottura il riso unendo gradualmente il brodo caldo.

2.3. Quando il riso sarà quasi cotto, mantecatelo con il burro ghiacciato e il parmigiano. Distribuitelo nei piatti, allargate il risotto al centro e aggiungete la salsa al gorgonzola. Pepate e servite immediatamente.





Piadina morbida con pancetta e formaggio

PREPARAZIONE 10 MINUTI

COTTURA Q.B.

FACILISSIMA

PER 4 PERSONE

Ingredienti

2 PIADINE MORBIDE

150 G DI PANCETTA A FETTE SOTTILI

200 G DI FORMAGGIO

EMMENTAL A FETTINE

250 G DI SPINACI LESSATI E STRIZZATI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

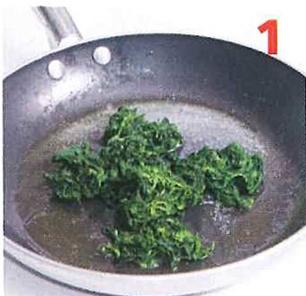
1. Ripassate in padella gli spinaci con un goccio d'olio, sale e pepe.

2.3. Scaldare appena le piadine, poi farcitele con uno strato di pancetta, uno di spinaci, il formaggio e ancora pancetta.

4. Arrotolatele strette e tagliatele in 3 o 4 pezzi.

- Fermate ogni pezzetto con uno spiedino e adagiatele su una placca protetta con carta forno.

- Passatele in forno a gratinare a 200° per 10 minuti.



1



2



3



4

Garganelli panna, prosciutto e piselli

PREPARAZIONE 20 MINUTI • COTTURA Q.B.

FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

450 G DI GARGANELLI, 40 G DI BURRO

150 G DI PANNA DA CUCINA, 250 G DI PISELLI SURGELATI

150 G DI PROSCIUTTO COTTO A CUBETTI

40 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO, SALE, PEPE

Preparazione

• Scaldate il burro, aggiungete i piselli e cuoceteli con sale e pepe. Diluite con un goccio d'acqua e frullate 1/3 dei piselli. Rimettete i piselli interi e quelli frullati nel sugo con la panna e controllate il sale. Cuocete appena per 3-4 minuti.

• Lessate i garganelli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e passateli in padella con la panna, il prosciutto cotto e il parmigiano. Ponete nei piatti e servite.