

Risotto con pere e tomini

Si tratta di un piatto gustoso e delicato contemporaneamente.

Ingredienti:

riso tipo Carnaroli (calcolate due manciate per persona)
uno scalogno
vino bianco secco (mezzo bicchiere scarso)
5 o 6 pere se piccole (tipo pere coscia) oppure 2 se grandi
2 o 3 tomini
un po' di gorgonzola
brodo di carne o vegetale
olio, burro, sale.

Rosolare in un po' d'olio e burro lo scalogno tritato finemente; aggiungere il riso e farlo tostare molto bene; spruzzare con il vino bianco secco e lasciar evaporare; unire le pere precedentemente sbucciate e tagliate a piccoli quadretti (lasciate una pera intera per la decorazione finale del piatto); mescolare e fare insaporire per qualche minuto; aggiungere il brodo bollente per la cottura; verso la fine unire il formaggio a piccoli pezzi (se non avete i tomini potete utilizzare un altro formaggio a pasta molle come fontina, toma, taleggio) e completare la cottura; se serve aggiustare di sale; infine servire aggiungendo sul piatto qualche sottile fettina della pera con la buccia come decorazione... con un minimo di fantasia.

