

Viola Boucher – Risotto ai mirtilli mantecato al gorgonzola (x 22 persone)

Tempistiche: 30-35 minuti con 20 minuti di cottura

Ingredienti e Dosi

- 200 g di burro
- 10 piccole cipolle tritate
- 2 kg di riso Carnaroli
- 1 litro di vino rosso (tipo primitivo di Manduria)
- 10 litri di brodo vegetale caldo
- 1,5 Kg di mirtilli americani freschi
- 1 kg di gorgonzola dolce
- grana padano grattugiato q.b.
- sale

Procedimento

1. Lavare bene i mirtilli e tenerne da parte un terzo per guarnire.
2. Mettere gli altri mirtilli in una casseruola assieme alla cipolla tritata e al burro, quindi far rosolare il tutto per qualche minuto a fuoco dolce, dopodiché unire il riso e lasciarlo tostare per due minuti, alzando la fiamma.
3. A questo punto unire il vino rosso, lasciarlo evaporare completamente e procedere come per tutti i risotti: porta a cottura il riso aggiungendo il brodo caldo poco per volta e mescolando di tanto in tanto, fino a completa cottura del riso.
4. Quando mancheranno due minuti al termine della cottura, unire il gorgonzola, mescolare bene e terminare la cottura del riso.
5. Quando sarà pronto, servire il risotto (tramite coppa pasta) guarnendolo con i mirtilli tenuti da parte, una spolverata di grana padano grattugiato.

Strumenti

- Pentola alta per cuocere il riso
- Pentola grande per contenere i 10 litri di brodo
- Coppa pasta cilindrico per impiattare il riso