



bassi
gorgonzola

dal 1890

The History of Superior Tastes



Facile  Risotti **PRIMI PIATTI**

Risotto selezione campo dell'oste Isos, gocce di Gran Vittoria Bassi Gorgonzola DOP e Zafferano OroRosso

INGREDIENTI PER **4 PERSONE**

320g Riso Carnaroli
8g Stimmi Zafferano OroRosso
40g Cipolle dorate
100g Burro
q.b Olio Extra Vergine di Oliva I&P
100g Grana Padano
q.b Vino bianco
2lt Brodo vegetale
q.b Sale e pepe
100g Gorgonzola Bassi DOP
50g Panna fresca

PREPARAZIONI

Per la fonduta: portare quasi a ebollizione la panna e aggiungere tagliato a pezzetti il Gran Vittoria Bassi Gorgonzola DOP. Frullare con il mix e aggiustare con un pizzico di pepe. Tostare il risotto con la cipolla, sfumare col vino bianco, aggiungere il brodo vegetale e olio extra vergine di oliva I&P.

Cuocere per 14 minuti e a metà cottura aggiungere lo zafferano OroRosso. Togliere dal fuoco e mantecare con burro, parmigiano e Olio extra vergine di oliva I&P. Aggiustare di sale e pepe.

Impiattare il riso lungo tutto il piatto e con la salsa Gran Vittoria Bassi Gorgonzola DOP formare una spirale.

Ricetta ideata e studiata

Enrico Derflinger

Ambasciatore della cucina Italiana nel mondo

Presidente dell'importante associazioni di ristoratori Euro-Toques Italia ed International, già chef personale della Casa Reale inglese e alla Casa Bianca, nominato Commendatore della Repubblica da Giorgio Napolitano nel 2004 e Miglior cuoco del mondo nel 2008.