

# RISOTTO ALLO ZOLA

[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#)[ANTIPASTI](#)[PRIMI PIATTI](#)[SECONDI  
PIATTI](#)

## Dose per 4 persone

- 400 grammi di riso
- 200 grammi di gorgonzola
- 1 bustina di zafferano
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 litro e mezzo di brodo
- 40 grammi di formaggio grattugiato
- 1/2 cipolla
- sale
- peperoncino

## Preparazione

- In una pentola mettete l'olio, aggiungete la cipolla tritata e fatela rosolare a fuoco moderato
- Aggiungete il riso, bagnate con un mestolo di brodo bollente e continuate ad aggiungerne man mano che viene assorbito
- a cottura quasi ultimata aggiungete lo zafferano , regolate con il sale e il peperoncino
- a cottura ultimata aggiungete il gorgonzola tagliato a pezzettini e il formaggio grattugiato, mescolate finchè non si scioglie il formaggio e servitelo ben caldo.

[DOLCI](#)[CHICCHE](#)[SALSE](#)[CONTATTI](#)[FOTO](#)[Link Amici](#)[Stampa ricetta](#)