



# Risotto cu pere și Gorgonzola

Dispozitive TM6

Timp de preparare 10 min.

Timp total 30 min.

Mărime porție 2 porții

## Ingrediente

- 30 g ceapă galbenă, tăiată în bucăți
- 20 g ulei de măsline extravirgin
- 160 g orez Arborio
- 25 g vin alb, sec
- 350 g apă
- 0.5 linguriță sare
- 100 g Gorgonzola, tăiat în bucăți (1 cm)
- 100 g pere, decojite, fără cotor, tăiate bucăți (1 cm)
- 0.75 linguri unt nesărat

## Pași de preparare

1. Puneți în bol ceapa și tocați **5 sec./viteza 5**. Curățați pereții bolului cu spatula.
2. Adăugați ulei și sotați 2 min. **50 sec./Varoma/viteza 1**.
3. Adăugați orezul și gătiți **2 min. 40 sec./Varoma/invers/viteza 1**, fără paharul de măsurare.
4. Adăugați vin și deglasați **1 min./100°C/invers/viteza 1**, fără paharul de măsurare.
5. Adăugați apa și sarea și amestecați cu spatula. Gătiți **9 min. 30 sec./100°C/invers/viteza 1**, așezând coșul de înăbușire pe capacul bolului în locul paharului de măsurare.
6. Adăugați brânza și bucățile de pere și amestecați cu spatula. Gătiți **1 min. 20 sec./100°C/invers/viteza 1**, așezând coșul de înăbușire pe capacul bolului în locul paharului de măsurare.

7. Transferați într-un vas termoizolat sau în alt castron mare. Adăugați untul și amestecați pentru a le combina, apoi lăsați risotto să se odihnească timp de 1 minut, apoi transferați în boluri pentru servit.
- 

## **Recomandări și sfaturi utile**

Aceasta nu este doar o rețetă rapidă și ușoară, ci și o variantă delicioasă a unei rețete preferate de mulți dintre noi.