KIKKOMAN

Risoni al sedano e Gorgonzola con radicchio

Tempo totale **30 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per i risoni:

250 g	di scalogni, finemente tritati
500 g	di sedano, tagliato a dadini (circa 1 x 1 cm)
100 g	di burro
500 g	di risoni
300 ml	di vino bianco
1,2 l	di brodo vegetale
300 g	di Gorgonzola
5 g	di sale
2 g	di pepe

Per l'insalata:

50 g	di burro
500 g	di pere, tagliate a strisce sottili (circa 2 mm di spessore)
50 g	di miele
100 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
300 g	di radicchio, tagliato a pezzi (circa 2 x 4 cm)
100 g	di noci, tostate
2 g	di pepe

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Fai soffriggere gli scalogni e il sedano in una casseruola con il burro a fuoco medio per 2–3 minuti. Aggiungi i risoni e cuoci per altri 2–3 minuti. Sfumali con il vino bianco e fai ridurre della metà. Unisci il brodo vegetale e cuoci per circa 12 minuti, mescolando di tanto in tanto. Togli dal fuoco e incorpora lentamente il Gorgonzola fino a ottenere una consistenza cremosa. Regola di sale e pepe a piacere.

Passaggio 2

In un'altra casseruola, sciogli il burro e fai saltare le pere per circa 2 minuti. Aggiungi il miele e caramella leggermente le pere per 1–2 minuti. Sfumale con la Salsa di Soia Kikkoman, poi porta a ebollizione. Aggiungi il radicchio e le noci e lascia appassire leggermente le foglie di insalata.

Passaggio 3

Distribuisci i risoni su quattro piatti, aggiungi l'insalata sopra e servi.