

# Risotto cu broccoli si gorgonzola

## Risotto cu broccoli si gorgonzola

### Ingrediente :

2 fire ceapa verde sau o ceapa rosie, 300 g broccoli, 2 catei usturoi (facultativ), 1 l supa de legume sau din concentrat, 300 g orez cu bobul rotund, 100 g gorgonzola, 125 g unt, 1 lingura de ulei de masline

### Preparare :

Se dinstuie, la foc mic, in 75 g unt si uleiul de masline ceapa taiata fin. Dupa 5 minute se adauga si usturoiul taiat fin. Se da in clocot supa. Se iau 200 ml din supa si se pun la fiert buchetele marunte din broccoli, la foc mic. Restul de supa se va folosi la orez. Se spala orezul foarte bine si se adauga la ceapa, se dinstuie citeva minute impreuna cu ceapa si usturoiul. Se toarna supa peste orez, doar atat cit sa il acopere. Se fierbe la foc mic, acoperit, adaugandu-se mereu suficienta supa cit sa acopere orezul, pina cind se termina supa. Se incorporeaza restul de unt, gorgonzola taiata bucatele si buchetelele de broccoli. Daca se doreste un risotto mai compact, se pot adauga buchetelele de broccoli inaintea untului si brinzei, astfel acestea se vor farimita. Se mai lasa citeva minute sa se patrunda bine si se serveste imediat.