KIKKOMAN

Risoni con apio y gorgonzola acompañado de ensalada de radicchio

Tiempo total **30 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **25 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el risoni:

250 g	de chalotas finamente picadas
500 g	de apio cortado en dados (1 x 1 cm aprox.)
100 g	de mantequilla
500 g	de risoni
300 ml	de vino blanco
1,2 l	de caldo de verduras
300 g	de queso gorgonzola
5 g	de sal
2 g	de pimienta

Para la ensalada:

50 g	de mantequilla
500 g	de peras cortadas en tiras (de unos 2 mm de grosor)
50 g	de miel
100 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
300 g	de radicchio, cortado en trozos (2 x 4 cm aprox.)
100 g	de nueces tostadas
2 g	de pimienta

PREPARACIÓN

Pasos 1

Sofría las chalotas y el apio en una cacerola con mantequilla a fuego medio durante 2-3 minutos. Añada los risoni y cocínelos otros 2-3 minutos. Desglase con el vino blanco y reduzca a la mitad. Añada el caldo de verduras y deje cocer unos 12 minutos, removiendo de vez en cuando. Retire del fuego e incorpore lentamente el gorgonzola hasta que adquiera una consistencia cremosa. Sazone con sal y pimienta al gusto.

Pasos 2

Derrita la mantequilla en un cazo y rehogue la pera en ella durante unos 2 minutos. Añada la miel y caramelice ligeramente la pera durante 1-2 minutos. Desglase con Salsa de Soja Kikkoman y lleve a ebullición. Añada el radicchio y las nueces y deje que las hojas de ensalada se marchiten ligeramente.

Pasos 3

Distribuya el risoni en cuatro platos, cubra con la ensalada y sirva.