

Risotto de carbassa, gorgonzola i trompetes

per 4 persones

2kg ceba de cuina ciselé	50g mantega
90g all ciselé	100g gorgonzola
400 ml de vi blanc	Ciboulet
1 branca de farigola	360g arròs arborio
500g carbassa neta	500 ml brou de carn
50g de trompetes seques	Sal, pebre, oli d'oliva

- Infusionar l'all i els bitxos en 150ml d'oli d'oliva fins que l'all estigui cruixent. Decantar i reservar.
- En aquest oli, sofregir la ceba amb una mica de sal i la farigola fins que estigui tova i transparent. Un cop cuita, afegir-hi els alls, desglassejar amb el vi i deixar evaporar l'alcohol.
- Afegir el tomàquet concentrat i barrejar fins que quedi tot homogeni.
- Pujar el foc i afegir-hi les cloïsses. Tapar i deixar que es vagin obrint a foc baix.
- De mentres, posar a bullir aigua amb sal i oli i afegir-hi els espaguetis. Cuinar seguint les instruccions del fabricant. S'ha de deixar molt al dente ja que s'acabarà de cuinar amb el sofregit.
- Un cop cuita, escórrer la pasta, afegir-la al sofregit i barrejar per tal que s'impregni amb tota la salsa. Es pot afegir una mica d'aigua de cocció si queda seca..
- Emplatat i desmigat-hi el gorgonzola per sobre. Refrescar amb ciboulet.