Ingredienti per 2 persone
100 g di riso carnaroli
150 g di cavolfiore bianco lessato
50 g di gorgonzola
2 cucchiaini di semi di papavero
Olio evo
Sale

Preparazione
In una padella facciamo scaldare un filo d'olio e una volta caldo aggiungiamo il riso. Tostiamolo per qualche istante e poi aggiungiamo il cavolfiore e un bicchiere d'acqua con un pizzico di

sale. Spadelliamo fino all'assorbimento dell'acqua, per circa 20 minuti (questo riso richiedeva 15 minuti di cottura se lessato), fino ad avvenuta cottura. Solo una volta cotto aggiungiamo il gorgonzola e spadelliamo per qualche istante fino allo scioglimento.

Serviamo caldo decorando con dei semi di papavero.