

FACILE - POUR 2 PERS.

Risotto au Gorgonzola

PRÉP : 10 MIN - CUISSON : 25
MIN



150 à 200 g de riz à risotto-75 cl de bouillon de poule-Huile d'olive-1 échalote émincée-1 verre de vin blanc-100 g de gorgonzola-2 tranches de jambon de pays-Poivre noir

Dans une poêle, faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, faire revenir l'échalote 2 min et versez-y le riz.

Mélangez et quand le riz devient translucide, ajoutez le vin blanc. Quand celui-ci est absorbé, ajoutez 1 louche de bouillon.

Procéder ainsi jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente et que le bouillon ait été absorbé, comptez env. 20 min.

Quand le risotto est presque cuit, ajoutez-y le gorgonzola coupé en dés, poivrez et mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Servez aussitôt avec du jambon.