

RISOTTO À LA TRUFFE BLANCHE

RISOTTO



4 personnes



20 min



1,5 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire bouillir de l'eau (1,25 L) avec un cube de bouillon de viande
2. Hacher l'échalotte
3. Faire revenir dans une poêle l'échalote avec deux cuillères d'huile d'olive extra vierge et 30 g de beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes. Rajouter un peu d'eau de bouillon pendant la cuisson de l'échalote
4. Verser le riz dans la poêle et faites revenir deux minutes
5. Ajouter le porto ou marsala et faire évaporer
6. Ajouter peu à peu du bouillon au riz en mélangeant bien
7. Vous cuirez le riz entre 15 et 17 minutes selon que vous l'aimez al dente (ce que nous vous conseillons) ou plus cuit.
8. Veillez à rajouter suffisamment d'eau afin que votre risotto ne soit pas sec et soit bien onctueux.
9. Hors du feu ajouter beurre à la truffe blanche (remplace le délice à la truffe du film), huile à la truffe blanche (remplace l'huile à la truffe noire du film) et mélanger.
10. Avant de servir ajouter du parmesan rapé.

INGRÉDIENTS

- 300g de Riz Carnaroli (**Réf : 301**)
- 30g de Beurre
- 1 Echalote
- 1 Cube de bouillon de boeuf
- 2 CàS de Parmesan
- 4 cuillères à dessert de Beurre à la truffe blanche (**Réf : 51**)
- 2 cuillères à dessert d'Huile d'olive à la truffe blanche (**Réf : 177**)
- 2 CàS de Marsala
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)