

RISOTTO AUX QUATRE FROMAGES

RISOTTO



4 personnes



20 min



1,6 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Porter à ébullition 1,25 L d'eau dans laquelle vous aurez dilué un cube de bouillon de légumes
2. Faire revenir l'échalote à la poêle dans deux cuillères à soupe d'huile
3. Ajouter le riz et le faire revenir deux minutes. Nous préférons le riz Baldo pour cette recette, plus onctueux que le Carnaroli
4. Ajoutez le bouillon chaud avec une louche. Le faire cuire en mélangeant et en versant le bouillon au fur et à mesure que le riz l'absorbe
5. Deux minutes avant la fin de la cuisson, incorporer les fromages en morceaux
6. Poivrer
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

INGRÉDIENTS

- 30g de Ricotta
- 40g de Parmesan
- 15g de Beurre
- Sel : à votre goût
- Poivre blanc : à votre goût
- 30g de Fromage de vache frais
- 50g de Gorgonzola
- 1 Cube de bouillon de boeuf
- 200g de Riz Baldo (**Réf : 303**)
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)