



## Risotto au Gorgonzola à l'italienne



4 pers



10 mn

### Les ingrédients

- 200 g riz spécial risotto
- 200 g de gorgonzola
- 1 oignon blanc
- 1/2 verre d'huile
- 50 g de beurre
- 1/2 verre de vin blanc
- 1 cube de bouillon de légumes
- Parmesan râpé

### La recette

#### Étape 1

Émincer finement l'oignon. Dans une casserole antiadhésive le faire suer avec l'huile et un demi-verre d'eau.

#### Étape 2

Ajouter le riz et remuer pendant 12 minutes.

#### Étape 3

Déglacer avec le vin blanc puis laisser réduire.

#### Étape 4

Ajouter louche par louche le bouillon pendant 15 minutes. Bien attendre que le bouillon soit absorber entre chaque louche.

#### Étape 5

Incorporer le gorgonzola préalablement coupé en petites tranches. Ajouter le beurre, remuer et servir immédiatement.

#### Étape 6

Ajouter du parmesan râpé.

