

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**

Etape 1

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

Etape 2

Ajouter le riz et remuer pendant 12 minutes.

Etape 3

Déglacer avec le vin blanc puis laisser réduire.

Etape 4

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

Etape 5

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

Etape 6

Ajouter du parmesan râpé.