

MÉTHODE DE BASE POUR LA PRÉPARATION D'UN RISOTTO

Ingrédients pour 3/4 personnes:

- 350 gr. de riz **Principato di Lucedio** (Carnaroli, Arborio, Violone Nano ou Baldo au choix),
- 1 petit oignon,
- 1/2 verre de vin blanc sec,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge,
- 1 pincée de sel,
- 1/2 litre de bouillon de légumes (ou de viande),
- 10 gr. de beurre,
- 2 cuillères à soupe de fromage râpé (parmesan reggiano ou grana padano).

Faire chauffer le bouillon. Hacher finement l'oignon.

Dans une casserole basse, large, à fond épais, faire chauffer 2 cuillérées d'huile d'olive extra vierge.

Ajouter au centre de la casserole l'oignon haché, le laisser cuire à l'étouffée pendant 3 ou 4 minutes sans qu'il ne se colore, avec une pincée de sel et une cuillère de bouillon chaud, tout en mélangeant délicatement.

Verser le riz Principato di Lucedio dans la casserole et le faire rissoler pendant 3 minutes en le remuant avec une cuillère en bois.

Mouiller le riz avec le vin blanc (à température ambiante).

Quand le vin s'est évaporé, recouvrir le riz avec le bouillon très chaud et laisser cuire pendant 12 ou 13 minutes en mélangeant de temps en temps et en ajoutant du bouillon au fur et à mesure qu'il est absorbé.

A mi-cuisson se rappeler de goûter le riz et, si nécessaire, ajouter du sel. Le riz doit cuire à feu doux, de façon à rester onctueux. En fin de cuisson, éteindre le feu, ajouter le beurre, le fromage râpé et mélanger le tout.

Bon Appétit !

Ceci est la méthode de base pour la préparation d'un risotto qui peut cependant être cuisiné de plusieurs façon, par exemple l'adjonction de différents ingrédients (légumes de saison, champignons, fromage, safran, viande et charcuteries, poisson et crustacés...) Ces ingrédients peuvent:

-être cuisinés à part et rajouter au risotto en fin de cuisson.

-être ajouter au riz dans la casserole au début, à la moitié ou en fin de préparation du risotto (selon les temps de cuisson respectifs).