

Gorgonzola sur risotto



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



Ingrédients

2 tasses de riz arborio,
1 oignon ,
Vin blanc sec,
Bouillon de volaille,
3 poires,
[Gorgonzola](#),
Parmesan,
Beurre.

Préparation

1-Dans une casserole faire revenir l'oignon émincé dans le beurre.

2-Ajouter le riz et mélanger

Quand le riz devient translucide, déglacer avec le vin blanc sec.

3-Laisser évaporer le vin puis mouiller avec une louche de bouillon.

Mélanger jusqu'à absorption puis recommencer l'opération jusqu'à cuisson complète du riz (environ 20 minutes)

4-Couper les poires en dés et les faire revenir dans du beurre pendant 5 minutes.

5-Couper le gorgonzola en morceaux et râper le parmesan.

6-Ajouter le gorgonzola, le parmesan, les poires et une noix de beurre dans le riz.

Couvrir 2 minutes puis mélanger délicatement.