



Recette de base du risotto

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

MODE DE PRÉPARATION

750 g de riz pour risotto
(*Carnaroli, Arborio ou Vialone Nano*)

25 ml d'huile d'olive

65 g de beurre

125 g d'oignons (échalotes)

2.500 ml de bouillon

375 ml de vin blanc sec

200 g de Parmesan ou
Grana Padano râpé

- Commencez par le soffrito, soit un oignon émincé que vous faites revenir dans du beurre et de l'huile d'olive.
- La deuxième étape s'appelle la tostatura. Laissez cuire le riz avec l'oignon jusqu'à ce que celui-ci devienne translucide.
- Déglacez avec du vin blanc et ajoutez un peu de bouillon. Remuez le riz jusqu'à ce qu'il ait absorbé le bouillon, puis ajoutez à nouveau un peu de bouillon. En remuant, l'amidon se libère et le riz devient collant. Il faut environ 15 minutes pour que tout le bouillon soit absorbé.
- La dernière étape consiste à obtenir une texture onctueuse en incorporant du beurre et du Grana Padano râpé. Rendez le risotto onctueux en y incorporant du beurre et du Grana Padano râpé.

Astuce:

Si votre risotto est trop sec, vous pouvez le rendre plus onctueux en ajoutant de la Sojade à la grecque.