



Les plats principaux

Risotto au safran et au Gorgonzola

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe oignons (coupé fin)
2 cuillères à soupe de beurre
300 grammes de riz pour risotto
4 cuillères à soupe de vin blanc sec
6 décilitres de bouillon de poulet
1 poudre de safran (petite boîte)
40 grammes de Grana Padano (râpé)
150 grammes de gorgonzola (émietté)
1 cuillère à soupe de ciboulette (coupée fin)

Méthode de préparation

Faites revenir l'oignon 5 minutes dans le beurre. Ajoutez le riz et continuez à mélanger jusqu'à ce que les grains de riz soient vitreux. Déglacez avec le vin et faites bouillir un peu. Ajoutez le bouillon et le safran en une fois. Faites mijoter à feu doux, sans mélanger, jusqu'à ce que le liquide soit complètement assimilé.

Mélangez-y le Parmesan et le Gorgonzola et continuez à remuer jusqu'à ce que le fromage soit tout-à-fait fondu. Retirez du feu et laissez reposer. Saupoudrez de ciboulette avant de servir.

