



Les plats principaux

Risotto aux oignons rouges et au fromage bleu

Pour 4 personnes.

Ingrédients

50 grammes de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 oignons rouges (en fins anneaux)
2 gousses d'ail (émincées)
300 grammes de riz pour risotto
3 brins de romarin (les feuilles)
2 décilitres de vin blanc
1 1/2 litres de bouillon de légumes (chaud)
6 tranches de jambon de Parme
150 grammes de gorgonzola (émietté)
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites fondre le beurre dans une grande casserole, avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Faites-y revenir l'ail et les oignons pendant 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Ajoutez ensuite le riz et remuez soigneusement (tous les grains doivent être translucides).

Agrémentez de romarin, puis arrosez de vin et d'une louche de bouillon. Ajoutez régulièrement du bouillon, jusqu'à absorption complète du liquide.

Dans l'intervalle, faites revenir le jambon de Parme dans l'huile d'olive restante ; détaillez-le en morceaux dès qu'il devient croquant.

Salez et poivrez le risotto, puis incorporez-y la moitié du Gorgonzola. Dressez le plat dans les assiettes. Garnissez de lamelles de jambon de Parme et parsemez du reste de Gorgonzola.

