

Risotto italien



Pour combien de personnes cuisinez-vous ?



4



Ingédients

- Riz à risotto : 250 g
- Jambon blanc : 100 g
- Jambon cru : 100 g
- échalote : 1

environ 70 cl de bouillon de volaille

- Vin blanc sec : 5 cl
- Beurre : 30 g
- Parmesan : 40 g
- Huile d'olive : 2 cuil. à soupe
- Sel
- Poivre

Calories = Elevé

Etapes de préparation

- 1 Portez le bouillon de volaille à frémissement et réservez au chaud. Pelez et émincez l'échalote. Détaillez les jambons en dés.
- 2 Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites suer l'échalote. Ajoutez le riz et mélangez sur feu vif pendant 2 min, jusqu'à ce qu'il soit nacré.
- 3 Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer complètement. Ajoutez progressivement le bouillon, louche par louche, en laissant le liquide s'évaporer avant d'en rajouter, et en remuant. Comptez environ 17 min de cuisson.
- 4 Incorporez les dés de jambon, salez, poivrez, ajoutez le beurre coupé en dés et le parmesan râpé, mélangez et servez aussitôt.