

Risotto au gorgonzola



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Le gorgonzola est un fromage à base de lait de vache, à pâte persillée. Autrefois, il était d'usage de regrouper les troupeaux de bovins sur le territoire de la commune de Gorgonzola. Le lait obtenu était ensuite transformé en fromage au caractère persillé par un affinage dans des cavités rocheuses naturelles riches de souches de moisissures spécifiques. Avec le temps, ces traditions se sont affirmées et transmises aux autres provinces !

Ingrédients

- 300 g de riz rond à risotto
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 bouillon cube
- 200 g de jambon
- 600 ml d'eau
- 200 ml de vin blanc
- 200 g de gorgonzola
- 30 g de beurre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et hachez finement l'échalote et l'oignon. Faites un bouillon avec le cube et l'eau que vous aurez fait chauffer. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Faites-y revenir le hachis échalote-oignon.
- 2 Ajoutez le riz en pluie et remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez le vin blanc et laissez évaporer. Ajoutez alors le bouillon. Laissez, alors, mijoter 20 minutes environ.
- 3 Coupez le gorgonzola et le jambon en petits morceaux. Lorsque le riz est cuit incorporez le fromage dans le riz. Mettez le risotto dans un plat, parsemez-le de jambon et servez-le aussitôt! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

