

Risotto aux champignons à la Rocco

Pour 2 personnes

Temps de préparation 30 minutes.

Ingrédients

1 tasse de riz italien (Arborio ou Biella)
1 1/2 litre de bouillon de poulet
400 g de champignons (autant de variétés que possible)
1 tasse de vin blanc
Huile d'olive extra vierge
3/4 tasse (100 gr) de Fromage parmesan râpé
Copeaux de parmesan
Roquette
1 Oignon
3 gousses d'ail
Huile de truffe blanche
1 noisette de beurre
Sel et poivre

Cuisson du riz

Dans une casserole versez 2 c. à table d'huile d'olive extra vierge et faites chauffer. Ajoutez l'oignon émincé et faites cuire 1 minute. Ajoutez le riz en prenant soin de bien brasser pour que le riz ne brûle pas et pour qu'il puisse s'enrober de l'huile d'olive présente dans la casserole. Après 2 minutes ajoutez 1/2 tasse de vin blanc et faire évaporer. IMPORTANT, il faut remuer constamment. Dès que le vin est évaporé versez un premier 200 ml de bouillon de poulet. Dès que le riz a absorbé une bonne partie du bouillon, ajoutez de nouveau. Répétez jusqu'à ce que le riz soit cuit tout en laissant un léger croquant sous la dent. N'OUBLIEZ PAS, il faut remuer constamment pendant la cuisson du riz.

PS N'oubliez pas votre verre de vin!
Buon appetito!

Risotto aux champignons à la Rocco

Cuisson des champignons

Pendant la cuisson du riz, dans une poêle faites sauter dans l'huile d'olive les champignons qui ont été préalablement tranchés grossièrement. Quand les champignons sont cuits et ont une belle coloration, ajoutez les 3 gousses d'ail émincées. Déglacez avec le reste du vin blanc (1/2 tasse) et conservez les jus de cuisson des champignons et le vin. Après 2 minutes, fermez votre feu.

Ajoutez les champignons cuits au riz et remuez. Ajoutez quelques gouttes d'huile de truffe, le parmesan râpé et bien mélanger. Goûtez et assaisonnez avec sel et poivre. Ajoutez une noisette de beurre pour lier tous les ingrédients. Couvrir d'un couvercle et laissez reposer 5 minutes.

Servir

Dans le fond d'une assiette mettre la quantité de risotto désirée. Placez sur le dessus la roquette et les copeaux de parmesan. Versez encore quelques gouttes d'huile de truffe et le tour est joué!

PS N'oubliez pas votre verre de vin!
Buon appetito!