



# Risotto lard de Colonnata

## Ingédients

- 300 g de riz Carnaroli
- 100 g de Taleggio
- 2 poires
- 1 échalote
- 2 brins de romarin
- 40 g de lard di Colonnata
- 10 cl de vin blanc
- 1 bouillon de légumes
- beurre
- 8 noix

## Préparation

- Couper la moitié du lard en tranches et les faire revenir à la poêle dans une cuillère à café d'huile d'olive avec l'échalote émincée et le romarin.
- Lorsque le lard et l'échalote sont devenus transparents, ajouter le riz, augmenter le feu et faire griller une minute.
- Ajouter le vin blanc et, une fois évaporé, commencer à ajouter le bouillon de légumes
- Saler, poivrer.
- Baisser le feu et laisser cuire lentement.
- Pendant ce temps, couper une poire en dés et l'ajouter au risotto après 10 minutes de cuisson.
- Retirer les brins de romarin et laisser le riz cuire en ajoutant un peu de bouillon à la fois.
- Couper le lard restant et le Taleggio en cubes.
- Placer dans un bol avec quelques noix de beurre.
- Épluchez la poire restante, la couper en fines tranches dans le sens de la longueur et réserver.
- Lorsque le riz est prêt, retirer du feu et ajoutez le contenu du bol.
- Servir le risotto sur une assiette plate, déposer 3 tranches de poire, un peu de noix émiettée et poivrer.