



Risotto au Valpolicella

Ingrédients

- 300 g de riz Carnaroli
- 60 cl de valpolicella classico superiore
- 150 g de beurre
- 150 g de parmesan râpé
- 30 cl de bouillon
- 2 oignons
- sel et poivre

Préparation

- Faire revenir les oignons hachés finement dans une sauteuse avec 100 g de beurre.
- Une fois dorés, ajouter le riz carnaroli et attendre qu'il devienne translucide.
- Verser la moitié du vin valpolicella et laisser réduire jusqu'à évaporation complète.
- Verser une louche de bouillon et remuer jusqu'à son absorption complète.
- Recommencer louche par louche jusqu'à épuisement du bouillon.
- Verser le reste du vin petit à petit en remuant.
- Une fois le vin absorbé, ajouter le reste du beurre et la moitié du parmesan.
- Remuer délicatement, saler et poivrer.
- Servir immédiatement et saupoudrer de parmesan au moment de la dégustation.