



Risotto à la bresaola

Ingrédients

- 300 g de riz Carnaroli
- 150 g de bresaola en tranches épaisses
- 50 g de beurre
- 50 g de parmesan reggiano
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1 verre de vin blanc
- 1 oignon

Préparation

- Faire mariner la bresaola dans le vin blanc pendant au moins 20 minutes.
- Dans une poêle, faire rissoler le riz dans le beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Au fur et à mesure de la cuisson, ajouter une louche de bouillon pour que le riz soit toujours recouvert et cuire pendant 15-20 minutes.
- 5 minutes avant la fin de la cuisson du riz, ajouter la bresaola coupée en cubes.
- Enfin, ajouter le reste du beurre et le parmesan, mélanger.
- Servir bien chaud.