



# Risotto gorgonzola et poire

## Ingédients

- 300 g de riz Carnaroli
- 100 g de Gorgonzola vieux, coupé en cubes
- 1 échalote
- 2 poires
- 40 g de cerneaux de noix hachés
- 50 g de beurre
- 1 verre de vin blanc
- 100 g de Parmesan Reggiano
- 1 bouillon-cube de légumes

## Préparation

- Éplucher les poires. Couper l'une d'elles en petits dés et passer l'autre au mixeur.
- Faire revenir l'échalote finement hachée dans une poêle avec 30 g de beurre.
- Ajouter le riz et le laisser devenir translucide.
- Ajouter le verre de vin blanc et laisser réduire.
- Au fur et à mesure que la préparation s'évapore, ajouter une louche de bouillon de légumes à la fois, jusqu'à ce que la cuisson soit complète (environ 15 minutes).
- 5 minutes avant que le riz ne soit prêt, ajouter le gorgonzola en cubes et les poires.
- Éteindre le feu et ajouter le parmesan ainsi que le beurre restant.
- Parsemer de cerneaux de noix et de quelques copeaux de Parmesan.