
Risotto au Taleggio

Ingrédients :

- 400g de riz à risotto
 - 1 oignon
 - 10 cl de vin blanc sec
 - 1,5L de bouillon de légumes ou volaille
 - 2 c. à s d'huile d'olive
 - 40 g de beurre froid
 - 40 g de Pecorino râpé
 - 300 g de Taleggio
 - 100 g de noisettes décortiquées
 - Sel/poivre
-
- Faire griller les noisettes quelques minutes à la poêle.
 - Enlever leur peau en les frottant dans un torchon puis les hacher grossièrement.
 - Enlever la croûte du Taleggio et le couper en petits dés.
 - Dans une casserole, faire revenir l'oignon finement haché dans l'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit translucide sans coloration.
 - Verser le riz et mélanger pendant 2 minutes, sans le colorer. Mouiller avec le vin, laisser évaporer en remuant.
 - Verser au fur et à mesure le bouillon chaud, en mélangeant souvent
 - Dès que le risotto est prêt (compter 20 minutes environ), incorporer, hors du feu, le Taleggio à l'aide d'une cuillère puis rectifier l'assaisonnement avec le sel / poivre
 - Ajouter le beurre, le parmesan et la moitié des noisettes. Mélanger bien, couvrir et laisser reposer 2 minutes
 - Servir le risotto parsemé de noisettes grillées.