

RISOTTO À LA TRUFFE

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 400 g de riz pour risotto
- 200 g de pleurotes ou de cèpes
- 1 litre de bouillon de légumes
- 40 g de parmesan
- 40 g de pecorino
- Oignon
- 2-3 cuillères à soupe d'huile de truffe
- 2 feuilles de laurier
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



PRÉPARATION

- Hacher finement l'oignon et le faire revenir dans le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- ajouter les champignons nettoyés et coupés en petits morceaux, faire revenir brièvement et ajouter le riz
- Mettre les feuilles de laurier dans le riz et ajouter du bouillon de légumes en remuant constamment (laisser le bouillon de légumes s'évaporer avant d'ajouter la prochaine gorgée).
- Dès que le riz est al dente, retirer la casserole du feu et ajouter le fromage râpé et l'huile de truffe.
- Saler et poivrer et servir le plus rapidement possible.
- Savourer !

Source de la recette : La recette est de ma grand-mère

Source de l'image : https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZJ991115_0018B-60-de