



RISOTTO A LA SCAMORZA ET AUX CHAMPIGNONS



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 25 mn

Pour 4 personnes:

300 g de riz arborio ou carnaroli
1 l de bouillon de légumes ou volaille (maison ou en cube)
50 g de beurre
3 échalotes émincées finement
300 de champignons de Paris (200 + 100)
1 càs d'huile d'olive
½ boule de scamorza en lamelles
60 g de parmesan
60 g de gorgonzola
60 g de crème liquide
2 càs de ciboulette hachée
Sel et poivre

Eplucher les champignons et les couper en lamelles de 1 mm d'épaisseur. Réserver

Chauffer l'huile d'olive et faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient transparentes. Ajouter le riz et le remuer pour qu'il soit bien enrobé et brillant (environ 3 mn)..

Verser alors une louche de bouillon chaud si possible et selon la cuisson traditionnelle du risotto, dès qu'il est absorbé, ajouter une louche de plus et ainsi de suite. Au bout de 10 mn, incorporer 200 g de champignons coupés en lamelles et continuer la cuisson normalement. Après 20 mn, le riz est al dente, il est crémeux. Couper le feu avant de mettre les tranches de scamorza en remuant sans cesse pour qu'elle fonde totalement. Terminer en incorporant le parmesan râpé et la ciboulette

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire en n'omettant pas de poivrer généreusement. Rallumer le feu et réchauffer doucement en tournant pour dessécher un peu la masse de riz afin de pouvoir le mouler à l'emporte-pièce. Réserver au chaud.

Pendant la cuisson du riz, tailler le reste des champignons en petits dés irréguliers. Faire chauffer la crème avec le gorgonzola et les dés de champignons. Saler si besoin est.

Servir le risotto dans des assiettes en lui donnant la forme désirée. L'entourer d'un petit cordon de sauce.