

## Risotto

*Ingrédients* 50 g de beurre, un petit oignon,  
*pour 4 personnes:* 250 g de riz (Vialone, Arborio ou Carnaroli),  
1 verre de vin rouge, bouillon chaud  
de poule ou de bœuf, 1 à 2 sachets de safran,  
poivre noir du moulin, 1 poignée de bolets \*  
100 g de parmesan ou de sbrinz râpé.

*Faire fondre le beurre jusqu'à coloration brun clair et y faire revenir l'oignon finement haché; ajouter le riz et bien le chauffer. Mouiller avec le vin. Faire réduire, puis verser en petites quantités le bouillon qu'on fera évaporer au fur et à mesure. Dès le début et jusqu'en fin de cuisson, il faut maintenir le risotto sur feu vif et le remuer continuellement,*

*afin qu'il n'attache pas et qu'il prenne une consistance crémeuse. Après 10 minutes, ajouter le safran. Après 15 à 20 minutes, on goûtera le riz pour savoir s'il est cuit à point. Retirer alors le risotto du feu, parsemer de fromage, assaisonner de poivre, couvrir et laisser reposer 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu.*