

Risotto aux poires et au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 petit oignon
- beurre *
- env. 1 l de bouillon de bœuf
- 400 g de riz à risotto *
- 150 ml de vin blanc
- 0,5 dl de crème *
- 200 g de fromage d'alpage *
- quelques poires mûres
- poivre

Préparation

Émincer l'oignon et faire revenir brièvement dans le beurre. Ajouter le riz, bien mélanger le tout et mouiller avec le vin blanc. Laisser le vin s'évaporer complètement.

Ensuite, ajouter petit à petit le bouillon de bœuf jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Ajouter le fromage d'alpage, la crème et les poires et bien mélanger le tout dans la casserole. Servir dans des assiettes à soupe préchauffées. Assaisonner avec un peu de poivre.

* La recette originale utilise :

- du beurre et de la crème de la fromagerie de démonstration « Caseificio del Gottardo »,
- du riz de l'exploitation agricole Terreni alla Maggia,
- du fromage de l'alpage de Fieudo, de l'exploitation de Gabriele et Katya Genoni. On peut aussi utiliser un autre fromage d'alpage à pâte dure.