

# Risotto au Merlot et luganighetta



Foto © Milo Zanecchia

Une recette de Roberto Galizzi.

## Préparation



Temps requis

env. 30 minutes



Difficulté

Facile - Pour tous



Dosage

4 Personnes

## Caractéristiques



Plat

Viande - Luganighetta



Produit typiques

Riz - 0 km



Adapté en

Hiver - Soirées froides

## INGRÉDIENTS

### Risotto

- 320 g de riz carnaroli
- 3 échalotes, finement émincées
- 80 g de beurre
- 50 g de parmesan, râpé
- 3 c.a.s. d'huile d'olive
- 400 g de luganighetta
- 1.5 dl de Merlot rouge
- 1 litre de bouillon de viande
- Fines herbes (persil, thym, estragon)

## PRÉPARATION

### Risotto

Faire revenir les échalotes dans 30 g de beurre ; ajouter le riz et cuire à l'étuvée en remuant. Diluer avec le Merlot, puis ajouter le bouillon et laisser mijoter env. 15 minutes, jusqu'à ce que le riz soit al dente. Pendant ce temps-là, faire revenir dans une poêle 30 g d'échalotes avec l'huile d'olive, émietter et ajouter la luganighetta, laisser saisir pendant env. 5 minutes puis ajouter les herbes. Retirer le risotto du feu, ajouter beurre et parmesan.

### Dressage

Verser le risotto sur l'assiette et y ajouter la luganighetta.  
Buon appetito!