




Risotto au safran






Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation

	Temps requis	env. 30 minutes
	Difficulté	Facile - Pour tous
	Dosage	6 personnes

Caractéristiques

	Plat	Risotto - Safran
	Produit typiques	Riz - 0 km
	Adapté en	Hiver - Jours de pluie

INGRÉDIENTS

Risotto

- Huile d'olive extra vierge
- 90 g oignons
- 6 g ail
- 360 g riz
- 11 dl bouillon de bœuf
- Feuille de laurier
- Feuille de sauge
- 90 dl vin blanc
- 30 g beurre
- 60 g sbrinz râpé
- Safran

PRÉPARATION

Risotto

1. Peler et hacher finement les oignons et l'ail (sans germe).
2. Faire suer les oignons et l'ail dans l'huile d'olive.
3. Ajouter le riz et faire revenir un instant.
4. Mouiller avec une partie du bouillon.
5. Ajouter les feuilles de sauge et de laurier.
6. Verser peu à peu le reste du bouillon.
7. Remuer de temps en temps avec une spatule en bois.
8. Cuire lentement environ 17 minutes.
9. Retirer les feuilles de sauge et de laurier.
10. Ajouter du safran en poudre ou en fils vers la fin de la cuisson (c'est ainsi que l'arôme du safran se développe le mieux).
11. Incorporer délicatement le vin blanc, le beurre et le fromage râpé.
12. Rectifier l'assaisonnement.

Remarques

1. La quantité de mouillement varie selon les sortes de riz, entre 1 : 2 1/2 et 1:3.
2. Lorsqu'on ajoute le vin en fin de préparation on interrompt le processus de cuisson et l'arôme du vin reste plus marqué que lorsqu'on l'utilise au départ pour déglacer, car il s'évapore.
3. Le risotto doit toujours être servi légèrement al dente et coulant.