Merveilleux risotto crémeux au gorgonzola-prosecco avec poire



Ce risotto au gorgonzola et prosecco séduit non seulement par son goût, mais aussi par sa consistance crémeuse qui en fait un hit absolu!

Personnellement, je n'aime pas du tout le gorgonzola, car je trouve son goût beaucoup trop relevé et agressif. Toutefois, il est merveilleux comme condiment dans ce plat, car sans être dominant, son goût procure à la recette un goût intéressant. Avec ce risotto, je sers comme garniture une salade fraîche et une poire en conserve par portion, ce qui est très important. En effet, la douceur de la poire forme un contraste intéressant avec le fromage, et même si je prône normalement les produits frais, je trouve que dans ce cas la poire doit absolument provenir d'une boîte, car elle est nettement meilleure. Je ne conseille pas forcément ce risotto comme garniture avec de la viande ou du poisson, car son goût est si intense qu'il dominerait les autres mets.

Tu adores le risotto et tu recherches d'autres variantes? Tu trouveras les délicatesses suivantes dans nos archives:

Risotto crémeux au vin blanc avec salade verte ›

Risotto de betteraves rouges avec crème au raifort et chips de betteraves rouges ›

Risotto crémeux aux asperges avec des chips de jambon cru ›

- 2 tasses de riz pour risotto
- 90 g de gorgonzola
- 30 g de mascarpone
- 6 dl de prosecco brut ou de champagne
- env. 1 l de bouillon de légumes chaud
- un peu de beurre
- sel, poivre
- poires en boîte

1. Faites revenir rapidement le riz dans une marmite avec un peu de beurre. Préparez à l'avance le bouillon et le prosecco, car vous en aurez besoin au court de la cuisson.
2. Lorsque les grains de riz sont translucides, déglacez avec la moitié du prosecco.

3. Laissez mijoter le risotto à feu moyen, rajoutez sans cesse du liquide en alternant le bouillon et le prosecco pour qu'il n'attache pas.
4. Cuisez le riz jusqu'à ce qu'il ait la bonne consistance. Dès qu'il est terminé, ajoutez le gorgonzola et le mascarpone, assaisonnez avec du sel et du poivre et remuez.
5. Servez le risotto avec une salade verte et des demi-poires en boîte.

Temps de préparation: environ 25 min.