



## La Cucina Italiana



Photo : Food for the soul

### **RISOTTO AGLI ASPARAGI E GORGONZOLA** **Risotto aux Pointes d'Asperges et Gorgonzola**

Le risotto est typique du Nord de l'Italie. Le secret de sa réussite tient en 4 étapes :

1. *Faire nacrer les grains de riz (tostatura)*
2. *Stopper la cuisson au cœur du grain par l'ajout de vin*
3. *Assurer une cuisson douce et aromatisée avec le bouillon et autres ingrédients (en fin de cuisson)*
4. *Mélanger rapidement hors du feu (mantecare) et laisser reposer*

### **Ingrédients**

**Pour 6 personnes :**

- 450 g de riz à risotto (*carnaroli de préférence*)
- 300 g de pointes d'asperges
- 125 g de gorgonzola
- ½ oignon
- 1 petit blanc de poireau
- 1,5 l de bouillon de légumes
- 20 cl de vin blanc sec (*chardonnay*)
- 50 g de beurre froid
- 30 g de roquette
- 40 g de parmesan
- Huile d'olive
- Sel, Poivre

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 30 min**

### **Recette**

- Hacher finement l'oignon pelé ainsi que le blanc de poireau nettoyé.
- Faire blondir 5 mn dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive.
- Ajouter le riz, bien mélanger et cuire 2 à 3 mn jusqu'à ce que les grains soient translucides (**étape 1**).
- Verser le vin et laisser évaporer complètement (**étape 2**).
- Ajouter un peu de bouillon et laisser cuire 15 à 20 mn à feu doux et à couvert en ajoutant régulièrement un peu de bouillon (**étape 3**).
- Verser 1 ou 2 louchées de bouillon dans une poêle et y mettre les pointes d'asperges épluchées et lavées. Au bout de 10 mn vérifier la cuisson et prolonger en conséquence.
- Ajouter le beurre et le gorgonzola coupés en dés, le parmesan râpé et les asperges égouttées (**étape 3 bis**).
- Rajouter sel et poivre si nécessaire.
- Couvrir, éteindre le feu et laisser reposer 1 mn, puis mélanger vivement (**étape 4**).
- Servir aussitôt surmonté d'une pincée de roquette ou de pointes d'asperges.

**Notes personnelles :**