



BABÀ

Ricetta



Risotto 'Nduja & coeur de bufala

Ingrédients pour 4 personnes :

360 g de riz à risotto (ici Baldo)
50 g de 'nduja
100 g de stracciatella ou de burrata
50 g de beurre
50 g de parmesan
poivre
un verre de vin blanc
600 ml de bouillon
Une échalote
Quelques tomates séchées (ici prima bio)

Dans une casserole, faites revenir l'échalote émincée avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez ensuite le riz et faites chauffer sans faire dorer. Déglacez ensuite avec le vin blanc à feu vif, puis ajoutez le bouillon au fur et à mesure. Faites cuire environ 15 minutes en ajoutant le bouillon pour éviter que le riz n'accroche.

Une fois le riz al dente, ajoutez le beurre, la nduja et mélangez. Ajoutez ensuite le parmesan puis disposez dans une assiette creuse. Ajoutez ensuite des morceaux de stracciatella ou de burrata, quelques tomates séchées et poivrez. C'est prêt, vous n'avez plus qu'à déguster !

La nduja est une saucisse piquante, ajustez la quantité en fonction de vos goûts.