

BAVÀ *Ricetta*



Risotto al tartufo & pancetta

Ingrédients pour 4 personnes :

- 360 g riz Carnaroli
- une feuille de pancetta
- 125 ml de vin blanc sec
- 600 ml bouillon
- 60 g brisure ou carpaccio de truffe
- un sachet de cèpes séchés
- 80 g parmigiano reggiano
- 4 cas huile de truffe (facultatif)
- sel & poivre
- une échalote

Dans une grande casserole, commencez par faire revenir votre échalote émincée dans l'huile d'olive. Ajoutez ensuite le riz et faites-le chauffer quelques minutes sans qu'il ne brûle, afin que les bords deviennent translucides.

Mettez une belle poignée de cèpes à tremper dans un bol d'eau.

Déglacez le riz avec le vin blanc puis versez peu à peu le bouillon en cuisant à feu doux.

Remuez le risotto en vérifiant la cuisson et ajoutez l'eau au fur et à mesure.

Lorsque le riz est presque cuit (environ 15 min selon votre riz), ajoutez la truffe selon votre goût, en gardant quelques tranches pour le dressage ainsi que les cèpes égouttés.

Ajoutez ensuite les $\frac{3}{4}$ du parmesan, remuez et ajustez l'assaisonnement (sel, poivre).

Faites chauffer les tranches de pancetta dans une poêle sans matière grasse.

Montez votre risotto dans une assiette creuse, ajoutez la pancetta sur le dessus, quelques tranches de truffes, un tour de moulin à poivre puis servez avec le parmesan restant !

Bon appétit !