RISOTTO AUX POIREAUX ET MONTASIO



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni), Stagionato (più di 10 mesi)
Portata: Primo Piatto
Tempo di preparazione: Un'ora
Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 gros poireaux ou 2 petits
- 200 g de riz
- 100 g de fromage Montasio fresco (frais)
- 50 g de fromage Montasio stagionato (vieux)
- 4 dL de bouillon
- 50 g de beurre
- ½ verre de vin blanc

Descrizione:

Tranchez les poireaux finement et faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre et un peu d'huile. Versez le riz dans la casserole, faites-le toaster, puis versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer sur le feu. Ajoutez lentement le bouillon et remuez. Une fois cuit, retirez la casserole du feu, ajoutez du Montasio, frais et vieux et du beurre et mélangez pour que le tout devienne crémeux et pour que Montasio fraîchement fondu s'incorpore au riz.