

risotto aux pleurotes

POUR QUI ? quatre amoureux de la Botte

QUAND ? le dimanche soir, quand le lundi pointe le bout de son nez et qu'il faut du réconfort

POURQUOI ? parce que risotto.

une gousse d'ail
deux échalotes
un verre de vin blanc sec
l'huile d'olive Nocellara de Cédric Casanova
un beau bloc de parmesan 24 mois d'âge de Nonno Fereoli
un paquet de riz carnaroli Ferron
un bocal de pleurotes de l'armoire à conserve
une bouteille d'Essentiel de bouillon Bù

couper en fines lamelles l'ail et émincer les échalotes. tenez bon !
pleurez un bon coup s'il le faut.

mettre le bouillon dans une casserole à feu très doux, pour le garder au chaud.

dans un faitout ou une grande poêle, faire revenir l'ail et les échalotes avec de l'huile d'olive. quand ils commencent à colorer, ajouter le riz. et encore un peu d'huile d'olive. mélanger.

quand le riz devient translucide, ajouter le verre de vin. mélanger. le risotto est un capricieux qui mérite toute votre attention, mélanger sans cesse.

quand le vin est absorbé, ajouter une louche de bouillon, mélanger.
continuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon.

égoutter les pleurotes et garder leur eau de cuisson. les faire revenir quelques minutes à la poêle.

raper allègrement le parmesan

goûter votre risotto, il doit rester al dente. s'il n'est pas assez cuit, vous pouvez ajouter l'eau des pleurotes qui tout en lui donnant du goût va finir la cuisson.

saler, poivrer, ajouter le parmesan et mélanger.

ajouter les pleurotes et ... è pronto !