**Recette risotto pour 4 personnes :**

**1) ingrédients obligatoire :**

* 320 grammes de risotto gran Gallo
* 2 os à moelle
* 1 Litre de bouillon maison ou 2 cubes Knorr aux herbes et à l'huile d'olive Puget
* 1 Verre de vin blanc sec et aromatique (ex: Sauvignon)

**2) ingrédients d'option :**

* Oignon
* champignon trompette de mort ou de paris ou d'autre
* viande (tous types)
* légumes (tous types)
* poisson (pour remplacer la viande) ( tous types )
* ou  encore beaucoup d'autre ingrédient.

*Solution page 2*

Page 1 sur 2 www.lamaisondelescargot.info

**3) Solution :**

* Laisser fondre la moelle extraite des os en retirant les morceaux qui reste solide et les réserver pour les remettre en fin de cuisson.
* faire trempez les trompette séché dans un font d’eau chaude hors feu.
* Ajoutez le riz ( et éventuellement l'oignon ) remuez bien jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
* Ajoutez le vin puis le bouillon, louche après louche,  à mesure de l'évaporation.
* Cuire à feu doux en incorporant le litre de bouillon, prévoir une petite vingtaine de minute, le riz doit rester crémeux et ferme à la fois.
* 5 minutes avant la fin de cuisson on aura fait revenir la viande rouge ( persillée ou araignée de boeuf ) en petit cube juste saisie.
* rajoutez la viande et les petits morceaux de moelle, déglacez la poêle qui a servi pour la viande avec une goutte  d’eau des champignons ( attention au dépôt au font du récipient ) incorporez le tout au riz avec les champignons.
* Goûtez rectifiez l'assaisonnement et laissez reposez 2 minutes hors fe

Page 2 sur 2 www.lamaisondelescargot.info