Risotto aux champignons et au fromage DŽIUGAS®



Ingrédients

100 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS
1	oignon
2	gousses d'ail
2 cuillères à soupe	d'huile d'olive
400 g	de riz pour risotto
150-200 ml	de vin blanc sec / demi sec
	poivre et sel (à votre convenance)
100 g	de beurre
1-2 poignées	de champignons de forêt
1 pincée	de thym frais
1,5 l	de bouillon de poulet

Préparation

Porter à ébullition le bouillon et laisser sur le feu. Faire revenir l’oignon et l’ail finement hachés dans de l’huile pendant 15 minutes à feu doux (très très doux). Une fois ramollis, verser le riz. Faire frire le riz en le mélangeant jusqu’à ce qu’il devienne clair. Verser alors le vin, remuer jusqu’à ce qu’il s’évapore complètement. Ajouter le sel et le poivre. Verser une louche de bouillon sur le riz, réduire le feu et

remuer jusqu’à ce qu’il s’évapore. La casserole doit être profonde pour que l’évaporation ne se produise pas trop rapidement. Répéter cette opération jusqu’à ce que le riz soit cuit (il ne doit ni être trop cuit, ni trop mou). Cela devrait prendre environ 15 à 20 minutes. Juste avant la fin de la cuisson du riz, faire revenir les champignons, le thym, le sel et le poivre dans du beurre. Retirer le risotto du feu et ajouter le parmesan et le beurre. Mélangez bien. C’est le moment le plus important de la préparation car maintenant, le risotto devient crémeux. Servir avec des champignons frits et du vin.