
Recettes

Risotto aux perrugina



Risotto aux perrugina

4 personnes :

350g Riso Carnaroli
1 échalote
4 perrugina
800g de brocolis
8 anchois salés
100g de pecorino romano
100g de Parmigiano Reggiano
25cl de vin rouge
Huile d'olive à l'ail
70g de beurre
Bouillon végétal (au besoin, prévoir environ 2litre)
Sel et poivre

Dans une casserole, faire revenir à feu vif l'échalote coupé en morceau avec le riz. Laisser sauter quelques minutes puis ajouter les perrugines ouverte émiettées.

Ajouter le vin rouge et laisser à feu vif jusqu'à ce qu'il soit totalement absorbé. Réserver.

Les brocolis :

Faire sauter les brocolis dans une poêle à feu vif dans l'huile à l'ail.

Ajouter les anchois salés.

Réduire le feu et laisser revenir jusqu'à ce que les anchois disparaissent et s'incorporent aux brocolis.

Ajouter un peu de bouillon végétal et laisser réduire.

Verser le contenu de la poêle dans la casserole avec le riz.

Couvrir de bouillon, 1 cm au dessus du niveau du riz.

Laisser réduire à feu très doux sans remuer.