

Risotto aux salaisons sans gluten



*Recette élaborée par Damien Fischli
Chef de cuisine « Au Point Gourmand », Morgins*

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

420g de risotto carnaroli ou vialone
1 oignon
8dl de bouillon de légume
2 c.à.s. Huile d'olive
200g de beurre
200g de Parmesan ou Sbrinz râpé
400g de charcuterie
(lard sec, jambon cru, viande séchée)



Préparation

1. Nacrer le risotto avec l'huile d'olive
2. Ajouter l'oignon ciselé
3. Déglacer au vin blanc
4. Ajouter petit à petit le bouillon chaud
5. Pendant ce temps fondre le beurre pour en retirer le petit lait
6. Couper la charcuterie en fines lamelles
7. Quand le risotto est cuit ajouter le parmesan, la charcuterie et le beurre clarifié
8. Servir et déguster