



## RISOTTO AUX CÈPES (Riz CARNAROLI chez La Finestra)

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 35 minutes**

### **Ingédients (pour 6 personnes) :**

- 3 oignons
- 200g de cèpes
- 20 cl de vin blanc sec
- 1,5l environ de bouillon de poule
- 200g de parmesan coupé en lamelles
- 500g de riz Carnaroli (chez La Finestra Sul Cielo)

### **Préparation de la recette :**

Faire revenir l'oignon et les cèpes dans de l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Une fois le mélange cuit, rajouter le riz jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Rajouter le vin, et bien remuer jusqu'à son absorption.

Rajouter au fur et à mesure le bouillon de poule sans cesser de remuer jusqu'à ce que le riz soit cuit.

En fin de cuisson, rajouter le parmesan coupé en lamelles ;

Bonne dégustation !