



Publié sur *Les Tabliers Volants* (<https://tabliersvolants.org>)

Risotto à la scamorza fumée, roquette et noix

Recette pour Un traditionnel 6 personnes.

Ingrédients

Pour 6 personnes:

- 400 g de riz carnaroli ou arborio
- 150 g de scamorza fumée
- 80 g de roquette
- 60 g de cerneaux de noix
- 1,5 l bouillon de volaille ou légume
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 oignon
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 60 g de beurre
- 30 g de parmesan

Préparation

Tu prépares ton risotto avec oignons et vin blanc.

Tu ajoutes ton bouillon et 3 min avant la fin de la cuisson, tu ajoutes la scamorza.

A la fin de la cuisson tu ajoutes roquette et noix.

URL source (modified on 20/03/2011 - 21:48): <https://tabliersvolants.org/recette/risotto-scamorza-fumee-roquette-noix>