



Cuisine et  
dépendances

## Risotto à la courge butternut et au gorgonzola



*Un risotto qui dénote avec un bon goût de gorgonzola. Plus le gorgonzola est affiné, plus il sera piquant. Pour le choisir, vous pouvez vous fier à la couleur de sa pâte : de blanche elle tire vers l'ocre après plusieurs mois d'affinage. Mélangé à la courge butternut, son goût s'adoucit et donne un goût très parfumé sans être fort.*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200 g de riz à risotto (riz Arborio)
- 200 g de courge butternut
- 1 échalote (ou 1 petit oignon)
- 100 ml de vin blanc sec
- 100 g de gorgonzola
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de légumes
- sel et poivre noir

### Préparation :

Éplucher la courge et enlever ses pépins. Couper en cubes réguliers et cuire 15 à 20 min dans une grande casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tendre. Mettre à égoutter dans une passoire. Saler et poivrer en fin de cuisson.

Peler et émincer l'échalote.

Faire bouillir 500 ml d'eau avec le bouillon cube jusqu'à ce qu'il soit dissous.

Chauffer l'huile d'olive dans une casserole, faire suer l'échalote durant quelques minutes. Ajouter le riz en pluie et faire revenir 1 à 2 min jusqu'à ce que les grains soient translucides.

Verser ensuite une louche de bouillon et laisser bouillir jusqu'à absorption complète de l'eau, ajouter ensuite le bouillon au fur et à mesure. Remuer régulièrement pour éviter que le riz n'accroche. A la

fin de la cuisson, finir par le vin blanc. Le riz doit devenir bien moelleux.

Ajouter en fin de cuisson le gorgonzola et les cubes de butternut. Laisser finir de cuire à feu doux jusqu'à ce que le gorgonzola soit fondu et stopper la cuisson.

Servir chaud.

Le 29 Décembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/12/29/index.html>*