

## **RISOTTO AU CHORIZO**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 200gr de Riz Spécial Risotto
- 80cl de bouillon de volaille
- 150gr de Chorizo
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 Oignon
- 10cl de vin blanc
- 60 gr de Parmigiano Reggiano DOP Galbani

### **Préparation :**

- Emincez un oignon et faites-le suer dans une casserole avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Ajoutez dans la casserole le riz ainsi que le vin blanc et laissez réduire.
- Ajoutez un peu de bouillon de volaille en remuant régulièrement. Quand le riz a absorbé tout le bouillon rajoutez-en un peu et renouvellez l'opération autant de fois que nécessaire.
- Pour bien lier votre risotto, ajoutez-y quelques noisettes de beurre, saupoudrez de Parmigiano Reggiano Galbani et couvrez pendant 2 minutes.
- Ensuite ajoutez le chorizo coupé en fines rondelles et le Parmigiano Reggiano Galbani qui apportera un bon goût typé à votre risotto. Salez et poivrez à votre convenance puis mélangez.
- Servez avec une louche dans des assiettes creuses et dégustez aussi tôt. Les plus gourmands pourront saupoudrer de parmesan.