



Risotto à la courge, au jambon, au gorgonzola et au parmesan

La province de Pavie est célèbre pour son riz. L'air, la qualité de l'eau, la nature, la composition du terrain, ainsi que l'expérience séculaire de l'homme et sa capacité à sélectionner les meilleurs produits sont les secrets qui le rendent unique et inimitable. Pour lui faire honneur, je vous propose ce risotto à la courge, au gorgonzola, au jambon et au parmesan, typique de la région lombarde. Il associe onctuosité et piquant. Un délicieux plat d'hiver !

Ingrédients (pour six personnes) :

- 400 grammes de courge (ou potiron).
- Deux gousses d'ail
- huile d'olive
- Sel
- Poivre
- romarin
- 400 grammes de riz à risotto
- Un oignon
- 50 grammes de beurre (salé de préférence) et 10 grammes pour la finition du risotto
- 2 verres de vin blanc sec
- 60 cl de bouillon
- 80 grammes de jambon Speck (ou autre) coupé en gros dés
- 100 grammes de parmesan râpé
- 120 grammes de Gorgonzola coupé en dés.

Préparation :

- Epluchez la courge en coupez-la en dés.
- Pelez l'ail, mettez-le dans une cocotte, versez un peu d'huile d'olive et faire revenir. Ajoutez la courge, salez, poivrez. Incorporez le romarin tout en remuant. Versez un verre de vin blanc et laissez cuire doucement pendant quinze minutes jusqu' à ce qu'elle soit tendre. Réservez.
- Préparez le bouillon et réservez-le au chaud
- Mettez le jambon dans une casserole. Pelez et émincez l'oignon, ajoutez-le au jambon ainsi que le beurre et un peu d'huile d'olive. Faites revenir jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.
- Versez un verre de vin blanc, laissez-le s'évaporer, baissez le feu et ajoutez une louche de bouillon chaud tout en remuant. Recommencez l'opération jusqu' à ce que le riz soit cuit.
- A mi-cuisson ajoutez les dés de courge.
- Quand le risotto est cuit, ôtez la casserole du feu et ajoutez le beurre de finition, le parmesan et un peu de poivre. Vous pouvez rajouter du sel mais attention les fromages sont salés !
- Dressez le risotto sur le plat de service, y disposer les dés de gorgonzola et servez immédiatement.