Slow Food®
Presidio

Risotto au Zincarlìn et aux poires

Recette de Marialuce Valtulini, Valle di Muggio

Ingrédients

240 g de riz Vialone Nano
2 « formaggini alti » de la vallée de Muggio (ou 2 petits fromages frais de vache)
80 g de fromage Zincarlìn dala Vall da Mücc
2 poires mûres
Sucre
30 g de beurre
Huile
1 oignon
Bouillon de légumes ou de viande* (selon la préférence)
1 dl de vin blanc sec

Préparation

1. Dans une poêle, faire dorer les poires coupées en cubes dans 10 g de beurre. Ajouter quelques cuillères à café de sucre et mouiller avec un peu d'eau ou une giclée de Gin Bisbino. Une fois les poires bien caramélisées, retirer du feu.
2. Faire suer l'oignon haché. Ajouter le riz et faire revenir en remuant. Verser le vin blanc et mélanger jusqu'à évaporation, puis ajouter le bouillon en petites quantités, sans cesser de remuer. Saler modérément car le Zincarlin possède un goût intense. Retirer du feu et ajouter le beurre restant et les fromages de la vallée de Muggio pour lier (mantecatura). Laisser reposer 1-2 minutes.
3. Pour servir, verser le risotto dans les assiettes et disposer dessus le Zincarlin coupé en tranches et les poires caramélisées.

* Bouillon de viande si possible fait maison et dégraissé