



RISOTTO AU CÉLERI-RAVE ET PROVOLA

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 25 minutes + le temps de préparation du bouillon de légumes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 200 g de céleri-rave propre
- 400 g de fromage provola ou scamorza fumé, coupé en dés
- Poireau au goût
- 2 échalotes
- Bouillon de légumes au goût
- Huile d'olive extra vierge au goût
- 320 g de riz Vialone nano
- 1 verre de vin blanc sec
- Fromage râpé bien structuré (par exemple pecorino romano) au goût

Le céleri-rave, la racine savoureuse du céleri, est très polyvalent. Essayez-le dans ce savoureux risotto.

Difficulté : **facile**

Coût : **bas**

Temps de préparation : **25 minutes + le temps de préparation du bouillon de légumes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Nettoyez le céleri-rave en enlevant la peau et les parties les plus dures (jusqu'à l'obtention de 200 grammes). Puis hachez grossièrement.

Portez à ébullition un bouillon de légumes. Hachez finement le poireau et l'échalote et faites-les revenir dans de l'huile d'olive extra vierge. Ajoutez le céleri-rave, un peu de sel et le bouillon de légumes. Faites cuire jusqu'à ce que le céleri-rave soit tendre.

Dans la poêle pour le risotto, mettez un filet d'huile et le riz, faites-le griller et ajoutez le vin blanc. Mélangez bien, puis ajoutez petit à petit le céleri-rave et le bouillon de légumes en suivant le rythme de l'évaporation et de la cuisson. Assaisonnez avec du sel. Une fois la cuisson terminée, éteignez le feu, ajoutez la provola fumée ou la scamorza et remuez.

Servez avec une pincée de fromage râpé. Bon appétit !

