RISOTTO AU POTIMARRON ET PÉCORINO

Différence entre parmesan et pécorino :

Le lait utilisé :

- Le **parmesan** (*Parmigiano Reggiano*) est fait exclusivement à partir de **lait de vache**.
- Le **pécorino** (comme le *Pecorino Romano*) est fabriqué à partir de **lait de brebis** (*pecora* en italien)

Le goût et l'intensité :

- Le parmesan a un goût plus **doux, rond, fruité et noiseté**.
- Le pécorino est nettement plus **salé, fort, vif et piquant**.

La texture :

- Le parmesan est **dur, granuleux** et se casse par petits éclats.
- Le pécorino est souvent **plus friable, avec une croûte plus sombre** ou cireuse selon l'affinage





- **1 potimarron bio ou non traité (environ 500 g)**
- **250 g de riz carnaroli**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **1 belle échalote**
- **1 gousse d'ail écrasée**
- **1 litre de bouillon de légumes**
- **10 cl de vin blanc sec**
- **5 cl de crème fraîche**
- **100 g de pecorino ou parmesan râpé**
- **Sel et poivre du moulin**

§ Placez le potimarron coupé dans un fait-tout avec un fond d'eau et une pincée de gros sel. Faites cuire à couvert pendant 15 minutes, jusqu'à ce que la chair de la courge soit bien tendre.

§ Égouttez et réduisez en purée. Réservez au chaud.

§ Préparez 1 litre de bouillon laissez sur feu doux pour que le bouillon soit toujours chaud

§ Faites revenir pendant 5 minutes l'échalote émincée et l'ail écrasé à feu doux

§ Ajoutez le riz et faites revenir en remuant régulièrement pendant 5 minutes.

§ Déglacez avec le vin blanc.

§ Ajoutez progressivement le bouillon au riz en 2 ou 3 fois, ça prend 20 mn

§ En fin de cuisson, ajoutez le pécorino et la purée de potimarron, puis mélangez bien.

§ Hors du feu, ajoutez la crème, poivrez et remuez délicatement.

§ Dégustez bien chaud et réajustez l'assaisonnement en fonction de votre goût.

- **Vous pouvez agrémenter le plat avec une fine tranche de jambon de parme.**