

# Risotto au rosé, aux figes et au jambon cru



## PRÉPARATION

Éplucher les échalotes et l'ail, les couper en petits dés et les faire revenir dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter le riz à risotto et faire suer le tout pendant env. 2 minutes. Déglacer avec le mousseux rosé et laisser réduire jusqu'à ce qu'il soit presque complètement évaporé. Verser le bouillon de légumes, saler, poivrer et laisser mijoter pendant env. 15 minutes en remuant. Lorsque le riz est tendre, incorporer le beurre et le parmesan, couvrir et réserver.

Couper les figes en huit. Remuer rapidement le risotto et le répartir sur quatre assiettes. Dresser les figes et le jambon cru sur le risotto et servir.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200 g de riz Arborio Risotto  
★★★delicatessa  
150 g de Marà Spumante Rosé  
Bianchi  
1,5l de bouillon de légumes  
150 g de parmesan  
150 g de beurre  
3 figes  
100 g de Jambon cru  
★★★delicatessa  
2 échalotes  
1 petite gousse d'ail  
20g d'huile d'olive  
Sel, poivre