



Risotto à la courge musquée grillée et gremolata

3/4 livre de courge musquée pelée et hachée
2 gousses d'ail frais hachées finement
1 petit échalote hachée finement
2 cuillères à soupe de Ghee (ou 1 TBL d'huile d'olive + 1 TBL de beurre)
1 1/2 tasse de riz Arborio
2 tasses Bouillon/bouillon de poulet (végétariens, utiliser du bouillon de légumes)
1/2 tasse de vin blanc sec
1 cuillère à café de sel de mer
1/8 - 1/4 c. à thé Saugé
1 tasse de fromage Asiago ou Parmigiano-Reggiano râpé, 3 oz
Gremolata (voir note 1)

Peler la courge musquée et la couper en cubes.

Mettre l'instant pot à sauté et laisser chauffer.

Ajouter le ghee.

Ajouter la courge et mélanger pour l'enrober de ghee, puis saupoudrer de saugé. Laisser dorer pendant 4 minutes. Mélanger les courges et les faire dorer encore 3-4 minutes.

Ajouter l'échalote, l'ail et le riz dans la cocotte et faire griller pendant 2 minutes en remuant constamment.

Verser le vin et remuer pendant une minute. Verser le bouillon, saler et mélanger.

Verrouiller le couvercle et fermer la soupape de pression « sealing ». Cuire à haute pression pendant 5 minutes.

Lorsque vous entendez un bip sonore, faites un relâchement rapide et laissez toute pression se relâcher.

Ajouter le fromage dans la casserole et remuer jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Ajouter plus de bouillon, si nécessaire.

Garnir avec la recette italienne de Gremolata.

Note 1 :

1/2 tasse de persil frais plat, haché finement

1 citron Eureka

1 gousse d'ail frais râpée

Usage coutumier - Métrique

Mode d'emploi

Dans un petit bol, mélanger le persil, le zeste de citron et l'ail râpé. Presser une cuillère à café de jus de citron, si désiré. Bien mélanger et saupoudrer sur le risotto.

Notes 2

Le fromage parmesan peut être utilisé à la place de l'Asiago.

Si vous prévoyez des restes, n'ajoutez pas la Gremolata sur tout le bol de risotto.

<https://thisoldgal.com/pressure-cooker-roasted-butternut-squash-risotto-with-gremolata/>