

Risotto au potiron et à la pancetta

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 gr de potiron (ou potimarron)
- 300 gr de riz arborio
- 0,75 l de bouillon de légumes ou de poulet
- 35 gr de beurre
- Un peu de sauge – thym
- 90 gr de pancetta en tranches
- 90 gr de mascarpone
- 45 gr de parmesan fraîchement râpé
- Poivre fraîchement moulu

Préparation :

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez le potiron (pas nécessaire si c'est du potimarron) et coupez-le en dés.

Mélangez tous les ingrédients, sauf le mascarpone et le parmesan, dans un plat allant au four.

Couvrez avec du papier aluminium et faites mijoter 45 min.

Sortez le plat du four et rajoutez immédiatement le mascarpone et le parmesan râpé.

Poivrez selon votre goût.

Servez, accompagné d'une salade de saison (blé, chicon, betterave par exemple).

