

## **Risotto au vin rouge**

**Pour 2-3 personnes**

*150g de riz arborio*

*700ml de bouillon de poulet*

*50ml de vin rouge*

*1 petit oignon rouge*

*3 tranches de coppa*

*1 bonne poignée de cerneaux de noix*

*sel, poivre*

Epluchez et émincez l'oignon. Dans une grande casserole, faites colorer l'oignon dans un filet d'huile d'olive. Versez le riz, mélangez et lorsqu'il devient translucide, ajoutez le vin rouge. Attendez qu'il soit absorbé par le riz avant d'ajouter le bouillon louche après louche en attendant qu'il soit absorbé entre chaque ajout. Quand le riz est fondant sous la dent, c'est prêt, salez si besoin!!!

Chips de coppa: Faites griller les tranches de coppa dans une poêle à sec et concassez les cerneaux de noix.

Servez le risotto accompagné de chips de coppa et de cerneaux de noix.