

# Risotto au mascarpone **swissmilk**



Faire revenir l'oignon dans le beurre. Presser et ajouter l'ail.



Verser le riz et faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.



Mouiller avec l'eau et porter à ébullition. Ajouter le bouillon. Mijoter 18-20 min à feu doux. Mélanger de temps à autre.



Incorporer le mascarpone et le fromage, servir.