



RISOTTO A LA TREVISE

Pour 6 personnes :

400g de riz carnaroli ou arborio - bouillon de poule maison ou 4 tablettes Knorr + 1 l ½ d'eau bouillante - 1 gros oignon rouge finement coupé ou râpé - 15 cl de vin rouge - 85 g de beurre froid 80 g de parmesan râpé (frais) - huile d'olive - sel - poivre - 1 trévisse rouge ou mieux 3 endives rouges -

Diluer les 4 tablettes de bouillon dans 1 litre ½ d'eau bouillante. Dans une sauteuse, verser 2 càs d'huile d'olive, faire revenir l'oignon (sans colorer) à feu doux, verser le riz, mélanger (pour obtenir des grains translucides). Ajouter le vin. Laisser évaporer. Verser le bouillon en 3 X. Couvrir. Laisser cuire à feu doux de 15 à 18 minutes.

Assaisonner, goûter. Ajouter le beurre, le parmesan, la trévisse émincée (garder une poignée crue pour la déco) sans remuer. Couvrir. Laisser reposer 2 minutes hors du feu. Mélanger rapidement.

Servir immédiatement (un risotto n'attend pas).

Menus Propos © 2006
<http://menuspropos.canalblog.com/>
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr