

# CROQUETTES DE RISOTTO AU SAFRAN

## RISOTTO



### INGRÉDIENTS

- 50g de Parmesan
- 1 Œuf
- 2 CàS de Farine
- 4 brins de Ciboulette
- 2 dl d'Huile de tournesol
- Poivre noir : à votre goût
- Sel : à votre goût
- 1 sachet de Risotto au safran (**Réf: 360**)
- 2 cuillères à dessert de Persil semi frais (**Réf: 247**)



4 personnes



35 min



1,5 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Faire cuire un sachet de risotto au safran (faire chauffer deux cuillères à soupe d'huile dans une casserole, faire revenir le riz pendant deux minutes, ajouter 700 ml d'eau et laisser cuire pour obtenir un risotto al dente)
2. Rafraîchir le risotto
3. Hacher le persil pour obtenir 3 cuillères à soupe de persil haché ou bien utiliser notre persil semi-frais
4. Fouetter l'œuf, la farine et le persil
5. Ajouter le mélange au risotto. Ajouter le parmesan, la ciboulette hachée et du poivre
6. Chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir des petites cuillerées du mélange. Dorer des deux côtés
5. Placer sur du papier absorbant avant de servir