

# RISOTTO À LA CITROUILLE

## RISOTTO



### INGRÉDIENTS

- 500g de Riz Baldo (Réf: 303)
- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs (Réf: 240)
- 1 Echalote
- 30g de Beurre
- 25g de Parmesan râpé
- 400g de Citrouille
- 10cl de Vin blanc
- 1,25L d'Eau



6 personnes



30 min



0,8 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Eplucher la citrouille
  2. La couper en morceau et la cuire à la cocotte minute
  3. Récupérer l'eau de cuisson pour le bouillon du riz
  4. Faire chauffer l'eau, dont celle de cuisson de la citrouille, avec une cuillère à dessert de 7 Saveurs
  5. Faites revenir une échalote finement coupée dans du beurre
  6. Faites y revenir le riz une bonne minute
  7. Rajouter le vin blanc et le faire évaporer
  8. Rajouter régulièrement de l'eau à votre riz et remuer
  9. Au début de la cuisson du riz, rajouter la citrouille mixée
  10. A la fin de la cuisson rajouter les morceaux de citrouille
- Retirer du feu, rajouter du parmesan, mélanger et servir