

# RISOTTO AU PROSECCO

## RISOTTO



4 personnes



20 min



1,6 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Faites chauffer l'eau (1,25 L) dans laquelle vous aurez mis un cube de bouillon de poule
2. Faites revenir les échalotes coupées en fines lamelles dans le beurre et deux cuillères à soupe d'huile d'olive et 30 g de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient translucides
3. Faites revenir le riz pendant 2 minutes
4. Ajouter le prosecco et laisser évaporer en montant un peu le feu, jusqu'à ce que la moitié du prosecco soit évaporée
5. Continuer la cuisson du riz en ajoutant régulièrement du bouillon et en mélangeant régulièrement
6. Vous cuirez le riz entre 15 et 17 minutes selon que vous l'aimez al dente (ce que nous vous conseillons) ou plus cuit
7. Veillez à rajouter suffisamment d'eau afin que votre risotto ne soit pas sec et soit bien onctueux
8. Ajouter la crème trois minutes avant la fin de la cuisson du riz (environ 13 minutes après l'avoir mis dans la poêle)
9. Ajouter le parmesan râpé
10. Disposez sur un plat une fois le riz cuit à votre goût
11. Poivrez avant de servir. Salez éventuellement à votre goût

### INGRÉDIENTS

- 1,25L d'Eau
- 350g de Riz Carnaroli (**Réf: 301**)
- 1 Cube de bouillon de boeuf
- 30g de Beurre
- 6 CàS de Crème fraîche épaisse
- 2 Echalotes
- 6 CàS de Parmesan
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf: 142**)
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût
- 2 verres de Prosecco (**Réf: 863**)