

RISOTTO POIVRONS PARMESAN

RISOTTO



4 personnes



20 min



1,8 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire bouillir de l'eau (1,25 L) avec une cuillère à dessert des 7 Saveurs
2. Hacher les échalotes
3. Faire revenir dans une poêle les échalotes hachées avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge et 20 g de beurre jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes. Rajouter un peu d'eau de bouillon pendant la cuisson de l'échalotte
4. Verser le riz dans la poêle et faites revenir deux minutes
5. Ajouter vin blanc et poivre
6. Faire évaporer le vin
7. Pendant la cuisson du riz, dans une poêle faites revenir une gousse d'ail dans de l'huile d'olive
8. Ajouter les poivrons et faites revenir
9. Ajouter un peu de vin et faites revenir
10. Rajouter régulièrement du bouillon au riz en mélangeant bien.
11. Vous cuirez le riz entre 15 et 17 minutes selon que vous l'aimez al dente (ce que nous vous conseillons) ou plus cuit
12. Veillez à rajouter suffisamment d'eau afin que votre risotto ne soit pas sec et soit bien onctueux
13. Saler à votre goût
14. Ajouter les poivrons au riz et mélanger
15. En dehors du feu ajouter le parmesan rapé, un morceau de beurre et mélanger

INGRÉDIENTS

- 300g de Riz Baldo (**Réf : 303**)
- 1 Echalote
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)
- 30g de Beurre
- 1 verre de Vin blanc
- 1 gousse d'Ail
- 314ml de Poivrons braisés (**Réf : 104**)
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût
- 3 CàS de Persil
- 30g de Parmesan
- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs (**Réf : 240**)