

RISOTTO AUX POIREAUX ET SPECK

RISOTTO



INGRÉDIENTS

- 5 tranches de Speck
- 4 feuilles de Sauge
- 1 verre de Vin blanc
- 1 Gousse d'ail
- 50g de Parmesan
- Sel : à votre goût
- Poivre blanc : à votre goût
- 2 Poireaux
- 320g de Riz Baldo (**Réf: 303**)
- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs (**Réf: 240**)
- 4 cuillères à soupe d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf: 142**)



6 personnes



20 min



1 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Hacher l'ail, les poireaux, le speck et la sauge dans un mixer
2. Faire bouillir 1,25l d'eau pour faire le bouillon avec le cube
3. Dans une casserole, verser les 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, y faire revenir une minute le mélange de poireaux; ajouter le riz et le vin blanc. Bien faire évaporer le vin blanc avant de rajouter de l'eau. Cuire comme tous les autres risottos en ajoutant régulièrement du bouillon au mélange. Cuire pendant environ 17 minutes, en vous assurant une cuisson du riz à votre goût. En fin de cuisson, ne pas sécher le risotto afin qu'il soit bien moelleux
4. Assaisonner avec sel et poivre et ajouter le parmesan et mélanger avant servir