



BY VERVÎCOOP

Risotto coloré au parmesan



Recette pour 2 personnes

TEMPS
DE PRÉPARATION
45 min

INGRÉDIENTS :



A avoir chez soi :

- sel-poivre
- 2 CS d'huile d'olive
- 500 ml d'eau



Dans votre EasyVrac, il y a :

Bocal 1

- 200 gr de riz rond



Bocal 2

- 40gr de parmesan



Petit bocal

- 10gr de bouillon de légumes

En plus

- 1 poireau
- 1 grosse carotte
- 1 échalote moyenne



LÉGUMES : 10min
RIZ : 25min

PRÉPARATION :

- Coupez finement l'échalote et faites la dorer, à feu doux, avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole.
- Épluchez, lavez et coupez finement les carottes, ensuite rajoutez les aux échalotes.
- Coupez finement et lavez le poireau. Rajoutez le également dans la casserole et laissez cuire le tout pendant 10 min doucement avec un couvercle, pour que les légumes se ramollissent.
- Préparez 500 ml d'eau dans un récipient et diluez les 10gr de bouillon de légumes.
- Rajoutez le riz cru à la préparation de légumes dans la casserole et versez une partie du bouillon afin que toute la préparation soit recouverte d'eau. Rajoutez le reste du bouillon petit à petit en tournant régulièrement dans la préparation. Laissez cuire à feu doux toute la durée de la cuisson du riz en vérifiant bien qu'il ne s'accroche pas dans le fond de la casserole.
- Une fois le bouillon tout absorbé, rajoutez tout à la fin le parmesan rappé et un peu de poivre et de sel selon vos goûts. La préparation est prête à être dégustée. Bon appétit.