

Recette de la semaine : Risotto

Ingrédients :

- risotto
- 150g de mozzarella
- 100g de parmesan
- tomates séchées
- 6 feuilles de basilic
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 50g de pignons
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1L de bouillon de légumes
- Huile d'olive
- poivre + sel



1



Coupez les tomates séchées en petits morceaux

2



Coupez l'oignon en petits morceaux

3



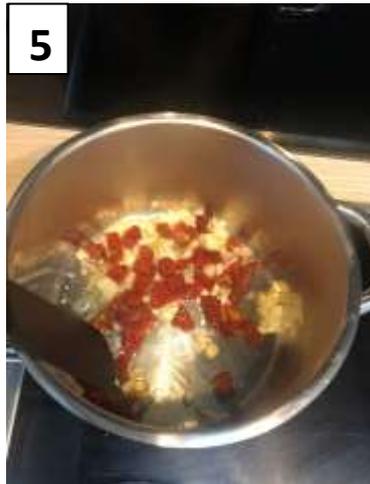
Hachez finement l'ail

4



Faites rôtir les pignons dans une poêle (sans huile). Pour qu'ils deviennent brun

5

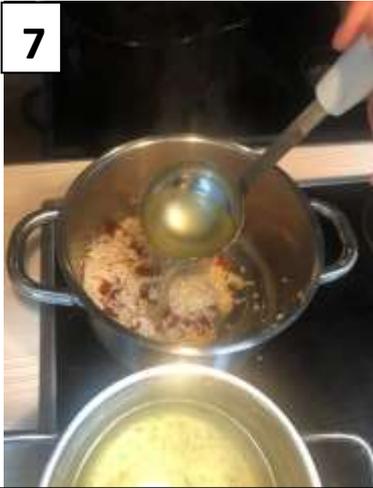


Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajouter les tomates, l'oignon et l'ail et faire revenir brièvement.

6

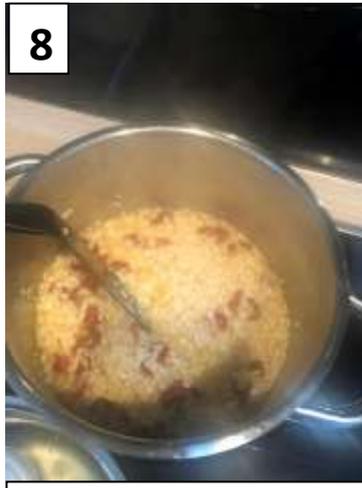


Ajoutez le risotto. Faites-le frire brièvement.



7

Ajoutez le bouillon de légumes peu à peu. Vous devez remuer constamment et veiller à ce que le risotto ne brûle pas.



8

Le risotto a besoin d'environ 20 minutes pour que le riz soit tendu. N'oubliez pas de remuer !



9

Râpez le parmesan



10

Ajoutez le parmesan au risotto.
Remuez bien.



11

Ajoutez maintenant les pignons au risotto.
Mettez de côté quelques pignons.



12

Coupez la mozzarella en cubes



13

Mettez la mozzarella dans un bol et ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive



14

Ajoutez du poivre



15

Ajoutez du Sel

16



Hachez finement le basilic et ajoutez-le à la mozzarella. Mélangez bien le tout.

17



Mettez maintenant une portion de risotto dans l'assiette et décorez-la avec la mozzarella et les pignons.
Vous pouvez râper un peu plus de parmesan sur le

**Nous vous souhaitons un
bon appétit!**



