

Risotto aux légumes de printemps



- Pour : 4 **personnes**
- Durée : 10 min (préparation) + 20 (cuisson)
- Difficulté : *

Ingrédients :

- 300 g de riz pour risotto
- 4 carottes
- 2 oignons
- 2 poireaux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 cl vin blanc
- 1 litre de bouillon légumes
- 6 cuillères à soupe parmesan râpé
- 20 g beurre
- 4 cuillères à soupe de persil plat hâché
- sel, poivre, muscade

Déroulement de la recette :

- Faire bouillir 1l d'eau avec le bouillon de légumes (2 cubes).
- Laisser de côté.
- Couper carottes et oignons en petits cubes et couper les poireaux en fines rondelles. Faire suer les légumes dans une poêle avec l'huile d'olive.
- Ajouter le riz, bien remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Puis ajouter le vin blanc et recouvrir de bouillon à hauteur du riz.
- Laisser cuire et remuer jusqu'à absorption du liquide. Verser la suite du bouillon et ce jusqu'à la fin de cuisson du riz.
- Ajouter le beurre, parmesan et persil plat. Assaisonner selon les goûts ... et savourer ! :-)

Remarque : on peut également ajouter quelques dés de jambon.

www.hot7days.com/

Risotto aux légumes de printemps

www.findessay.org/

optiontradingstrategies.net

www.ag-tng.com.ua

mexes.com.ua/

vanco.com.ua

ils-3pl.com.ua/

docservis.com.ua