

Risotto au chorizo

Ingrédients pour 4 :

- 300 g de riz basmati
- 75 g de jambon
- 100 g de petits pois surgelés
- 3 sachets de spigol
- 16 tranches bien fines de chorizo
- 1 ou 2 tomates
- 1 cas d'huile d'olive
- sel, poivre

Faites cuire le jambon coupé en fines lamelles quelques minutes dans une casserole puis retirez de la casserole et réservez.

Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Ajoutez le riz, laissez-le 1 minute en remuant. Recouvrir d'eau (ça m'a pris 2 bols et demi), ajoutez le spigol, le sel, le poivre.

Mélangez bien et ajoutez de l'eau au fur et à mesure qu'elle s'évapore. Comptez environ 10 minutes de cuisson. Quand votre riz est presque cuit, ajoutez les petits pois, le jambon, le chorizo et la tomate coupée en dés.

Laissez l'eau s'évaporer en remuant bien et servez.

- Temps de préparation : 5 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes
- Coût : faible
- Difficulté : facile
- Points ww : 30 propoints pour la totalité, donc 7,5 points par personne.
- Recette approuvée par ma chouquette (20 mois) mais sans le chorizo.

Les petites folies de MW : <http://miloumoi.canalblog.com/>

Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de ne pas recopier l'intégralité du texte mais de mettre un lien, c'est plus sympa. Merci ☺ Envoyez-moi une photo et je la publierai dans un billet avec un lien vers votre blog.

Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !

Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.