

# RISOTTO FACON PAELLA



## Ingrédients :

- 90cl de bouillon de volaille
- 60grs de chorizo
- 1 poivron rouge (je n'ai pas mis car je n'avais pas !)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 300grs de riz arborio
- 15cl de vin blanc sec
- 3 pincées de pistil de safran ou safran en poudre
- 1 blanc de volaille
- 80grs d'anneaux de calamar
- 8 crevettes roses
- 40grs de beurre
- 40grs de parmesan râpé
- 60grs de moules décortiquées
- Sel et poivre

## Préparation :

- Chauffer le bouillon dans une casserole, couper le chorizo en rondelles fines.
- 
- Nettoyer le poivron, le couper en lanières. Hacher l'oignon et émincer l'ail. Faire revenir les lanières de poivron pendant 3 minutes dans une casserole à feu moyen avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter l'oignon et l'ail, laisser cuire 3 minutes de plus à feu doux. Ajouter le riz, le nacer puis verser le vin blanc et laisser cuire 5 minutes à feu moyen.
- Verser 25cl de bouillon chaud et le safran sur le riz. Laisser cuire le risotto 17 ou 18 minutes à feu moyen, en remuant et en ajoutant du bouillon, au fur et à mesure qu'il est absorbé par le riz. Pendant ce temps, couper le blanc de volaille en morceaux et le faire cuire avec les anneaux de calamar de 5 à 7 minutes à feu moyen, dans une poêle avec le reste d'huile d'olive. Saler et poivrer. Ajouter cette préparation dans le risotto à mi-cuisson avec les crevettes non décortiquées, les moules et le chorizo.
- A la fin de la cuisson, hors du feu, ajouter le beurre froid coupé en morceaux et le parmesan. Mélanger pour bien enrober le riz et servir aussitôt.