



Le merveilleux risotto de ma grand-mère



Pour 2 à 4 personnes :

1 oignon finement émincé, 1 carcasse de poulet, 1 verre 1/2 de riz, 4 verres d'eau, sel, poivre.
Facultatif : 1/2 cube de bouillon de poule ou de légumes.

Préparation :

Mettre l'oignon émincé à blondir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.

Désosser le poulet, récupérer les morceaux de viande, coupez les ailes en 3 en laissant la chair dessus, et garder quelques morceaux de poulet avec les os (car selon ma grand-mère, ça donne du goût au risotto)

Ajoutez la viande de poulet et les os aux oignons, et mélanger.

Versez par dessus le riz, salez poivrez, mélanger et mouillez avec l'eau jusqu'à ce que ça recouvre le riz.

Couvrez la sauteuse et laissez cuire à feu vif (à gros bouillon en remuant de temps à autre).

Ajoutez le restant d'eau au fur à mesure en goûtant le riz de temps en temps pour vérifier la cuisson. Si ce dernier n'est pas assez cuit, rajouter de l'eau et poursuivre la cuisson. (entre 20 et 30 minutes de cuisson)

Pour les gourmands en herbe, il est possible de servir le risotto saupoudré de fromage râpé...