



~ Risotto aux 3 légumes ~



Ingrédients

(pour 2 personnes)

*160 g de ris Arborio
1 oignon
1 courgette
1 carotte
1 tomate
15 cl de vin blanc sec
60 cl de bouillon de légumes
2 poignées de gruyère
2 cs d'huile d'olive
Poivre*

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement translucides. Ajoutez alors le riz et les légumes, puis laissez cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le riz devienne lui aussi translucide. Versez le vin blanc et attendez qu'il soit absorbé.

Pendant ce temps préparez votre bouillon de légumes en faisant chauffer dans une casserole 60 cl d'eau. Faites-y fondre votre bouillon cube.

Lorsque tout est prêt, versez une louche du bouillon dans la sauteuse (ou plus) de manière à arriver à hauteur du riz. Attendez que le bouillon soit absorbé et répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit totalement cuit, à savoir une bonne vingtaine de minutes. Poivrez.

Sortez du feu, parsemez alors du gruyère râpé, mélangez le tout et couvrez 3 minutes. Servez bien chaud.

<http://ptitsgourmands.canalblog.com>

Merci de votre visite, à bientôt et bon appétit !

N'hésitez pas à venir laisser un commentaire de ce plat sur le blog !

© Tous droits réservés