



Risotto au parmesan

Ingrédients pour 3 à 4 personnes

220 gr de riz long blanc
1 échalote
1 c à s d'huile d'olive
1/2 verre de vin blanc ou rouge (facultatif)
Du bouillon de légumes ou volailles
Poivre
Parmesan rapé

Dans une cocotte mettre à chauffer l'huile
Ajoutez l'échalote et laissez la blondir légèrement
Ajoutez ensuite le riz et mélangez jusqu'à ce qu'il soit translucide
Mouillez avec le vin et le bouillon en petites quantités.
Bien mélanger, cuire à feu moyen tout en rajoutant du liquide au cours de la cuisson pour 20 mn
Au moment de servir, saupoudrez de parmesan rapé.

<http://manature2.canalblog.com/>