

Le Risotto est un plat traditionnel du nord de l'Italie.



Voici une recette de base d'un risotto au Thermomix.

1 échalote - 40 gr de beurre - 40 gr d'huile d'olive - 320 gr de riz spécial risotto - 100 gr de vin blanc - 900 gr d'eau - 1 bouillon de viande ou légumes - 1/2-1 cc de sel - 40 gr de parmesan.

1 - Mettre l'échalote dans le bol, mixer 3 sec / vit. 5 - 2 - Ajouter 20 gr de beurre et l'huile d'olive. Faire revenir 3 mn/100° vit. 1 - 3 - Ajouter le riz, programmer 3 mn / 100° / sens inverse / vit. 1 (ôter le gobelet doseur) - 4 - Ajouter le vin blanc sec, programmer 1 mn / 100° / sens inverse / vit. 1 (ôter le gobelet) 5 - Ajouter l'eau, le bouillon, le sel. Programmer 18 mn / 100° / sens inverse / vit. 1 (poser le panier de cuisson sur le couvercle à la place du gobelet) Mettre le risotto dans un plat de service, ajouter le restant de beurre et le parmesan, mélanger couvrir 2 minutes et servir !

**Variantes : étape 2 :** ajouter champignons, légumes, viandes, poissons ou crustacées.

**étape 5 :** ajouter 2 dosettes de safran