

Risotto au chorizo et poivron

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 22 min

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients:

- 1 petit oignon
- 1/2 poivron vert
- 50 ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de épices Pinchitos*
- 320 g de riz Arborio, riz à risotto
- 200 ml de vin blanc
- 800 ml d'eau
- 1 bouillon de légumes maison (1 petit four) ou du commerce
- 40 g de parmesan
- poivre
- 1 chorizo fort (225 g)
- 100 g de mascarpone

Jeter l'oignon et le poivron coupés en morceaux sur les lames en **vit 6**. Racler les parois. Ajouter l'huile d'olive et les épices Pinchitos dans le bol du Cook'in, régler **2 min/100°C/vit 2**.

Ajouter le riz. Régler **2 min/100°C/vit 2**. Verser le vin blanc et le bouillon (eau + bouillon). Assaisonner, ajouter le parmesan. Régler **13 min/100°C/vit 2** sans verre doseur. Ajouter le chorizo coupé en rondelles et le mascarpone. Régler **5 min/100°C/vit 2**. Aidez vous de la spatule pour mélanger. Servir aussitôt car un risotto n'attend pas !!!

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Oignon, poivron			6	
	Huile d'olive, épices Pinchitos	2 min	100°C	2	
	Riz	2 min	100°C	2	
	Vin blanc, eau, bouillon, sel, poivre, parmesan	13 min	100°C	2	
	Mascarpone, chorizo	5 min	100°C	2	

Ma touche perso :