

Risotto

aux petits légumes

⇒ 4 personnes

Ingrédients

- 320 g de riz (Spécial Risotto)
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 4 carottes
- 1 courgette
- 1 beau navet
- 1 oignon
- 15 g de beurre
- 15 cl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel – Poivre

Préparation

- 1- Laver et couper la courgette en petits dés ;
 - Eplucher et couper les autres légumes en petits dés.
 - Peler et émincer l'oignon finement.
- 2- Dans une poêle :
 - Mettre cuire les légumes 5 mn dans le beurre ; réserver.
- 3- Dans une sauteuse :
 - Faire revenir, dans l'huile, l'oignon à feu doux.
 - Ajouter le riz et mélanger jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
 - Arroser avec le vin et laisser évaporer.
 - Saler - Poivrer.
 - Ajouter les légumes.
 - Mélanger et laissez cuire 2 à 3 mn à feu moyen en remuant.
 - Ajouter une louche de bouillon.
 - Laisser cuire jusqu'à ce que celui-ci soit absorbé.
 - Recommencer l'opération jusqu'à la fin du bouillon (20 mn environ).