



RISOTTO AU SAFRAN ET PERSIL

Ingrédients



2 pers.



4 pers.

Dans votre box :

Riz arborio	200 g	400 g
Oignon	½ pièce	1 pièce
Persil	¼ botte	½ botte
Bouillon de légumes	1 cube	1 cube
Parmesan râpé	100 g	200 g
Safran	1 pincée	2 pincées

Dans votre placard :

Beurre	50 g	100 g
Vin blanc	5 cl	10 cl
Huile d'olive	2 cl	4 cl



Réalisation de la recette

Préparation : 5 mn

Cuisson : 21 mn

1. Le risotto

- Epluchez l'oignon, le laver puis le tailler en petits cubes. Lavez le persil, l'effeuiller et le concasser (le hacher).
- Préparez le bouillon de légumes : faire bouillir de l'eau (75 cl ou 125 cl) et versez dans un bol avec le cube, mélangez pour bien le dissoudre.
- Dans une casserole chaude, versez l'huile d'olive et ajoutez l'oignon, laissez-le dorer. Ajoutez ensuite le riz et le laisser nacrer tout en remuant régulièrement. Déglacez au vin blanc et laissez réduire. Mouillez à hauteur (recouvrir le riz) avec le bouillon de légumes. Ajoutez le safran et tout en laissant cuire à feu moyen, mouillez à hauteur dès que le liquide s'évapore.
- Renouvelez l'opération pendant environ 18 minutes. Liez ensuite avec le beurre puis le parmesan. Au moment de servir, ajoutez le persil préalablement concassé (haché).

2. Le dressage

- Dans une assiette creuse, disposez le risotto crémeux et servir.
- Bonne dégustation !

