



Risotto classique



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 petit oignon
200 grammes de riz pour risotto
100 ml de vin blanc sec
650 ml de bouillon de poule (chaud)
80 grammes de parmesan (râpé)
40 grammes de beurre non salé (+ un peu pour la cuisson)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Émincez l'oignon et faites-le revenir dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez le riz à risotto et faites-le nacrer pendant quelques minutes. Déglacez avec le vin et laissez évaporer.
- 2.** Ajoutez une louche de bouillon chaud et laissez le liquide s'absorber. Remuez de temps en temps. Répétez l'opération jusqu'à ce que le risotto soit tendre, après environ 20 minutes.
- 3.** Incorporez le parmesan, le beurre, le poivre et un peu de sel, puis servez immédiatement.