

RECETTE

OR *des*
SAVEURS

Risotto aux flèches d'Or

Pour 4 personnes – 30min

1l d'eau bouillante
350 gr de riz arborio
150 gr de parmesan râpé
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 verre de vin blanc (15cl)
1 oignon haché
100 gr de beurre
45 stigmates de safran

Laisser infuser le safran dans un verre d'eau tiède pendant 25 min. Entre-temps, hacher finement l'oignon.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter l'oignon et laisser fondre pendant quelques minutes.

Ajoutez le riz et remuer vigoureusement pendant 5 minutes. Verser le vin blanc sur le riz et remuer jusqu'à réduction.

Verser l'eau bouillante tout au long de la cuisson. Après 10 minutes, goûter la cuisson du riz.

Ajouter l'infusion de safran et poursuivre la cuisson 1-2 minutes.

Hors feu, ajouter le beurre, le parmesan, le sel, poivre et mélanger.

Dressez vos assiettes et accompagnez ce risotto d'un sublime verre de rouge.

Bonne dégustation !
