

RISOTTO AU PARMESAN



Faites suer l'oignon, ajoutez le riz, déglacez au vin blanc. Ajoutez le bouillon louche par louche en remuant constamment pendant 18 minutes. Hors du feu, incorporez le beurre froid et le parmesan râpé.

Infos

- **Temps de préparation:** 5 mins
 - **Temps de cuisson:** 22 mins
 - **Portions:** 4 personnes
-

Ingredients

- 300g de riz arborio
 - 1 oignon haché finement
 - 15 cl de vin blanc
 - 80 cl de bouillon chaud
 - 80g de parmesan râpé
 - 40g de beurre froid
-

Préparation

Etape 1

Faites revenir l'oignon, ajoutez le riz, déglacez au vin blanc. Ajoutez le bouillon louche par louche en remuant 18 min.

Etape 2

Hors du feu, incorporez le beurre froid et le parmesan. Mélangez. Le risotto doit couler doucement.