

RISOTTO CAROTTES ET POIREAUX

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 6 personnes	1 cocotte minute, 1 sauteuse

Ingrédients :

240 gr de riz rond
1 oignon
3 carottes
1 poireau
Huile d'olive
1 cube de bouillon

Préparation :

- 1 - Éplucher en rondelles les carottes et le poireau, les laver puis les faire cuire à la vapeur 10 minutes.
- 2 - Pendant ce temps, diluer le cube de légumes dans 1l d'eau chaude.
- 3 - Éplucher et couper finement l'oignon puis le faire blondir avec de l'huile d'olive dans une sauteuse.
- 4 - Ajouter le riz et mélanger jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- 5 - Ajouter une louche de bouillon, remuer tout le temps de l'absorption et répéter plusieurs fois.
- 6 - Au bout de 10 minutes incorporer les légumes, ajouter du bouillon tant que le riz n'est pas cuit. Servir chaud, les légumes fondants...