

Risotto végétarien

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 18 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- Riz Arborio (à risotto)
- 1 cube bouillon
- 300g de brocolis frais
- 800 ml d'eau
- 200 ml de vin blanc
- 1 oignon
- 4 c. à soupe de parmesan
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- poivre



Préparation

- 1- Peler et émincer l'oignon.
- 2- Séparer les bouquets de brocolis puis les laver.
- 3- Dans une cocotte contenant l'huile chaude, faire dorer l'oignon puis ajouter le riz. Le faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- 4- Diluer le bouillon cube dans l'eau bouillante, ajouter le vin blanc, et faire cuire les bouquets de brocolis dedans 5 à 10 minutes. Pendant ce temps, utiliser ce liquide pour mouiller le riz progressivement, c'est-à-dire, mettre une petite quantité, attendre que tout le liquide soit absorbé par le riz pour en ajouter. Faire cuire à feu moyen environ 16 à 18 minutes à couvert.
- 5- Saupoudrer de parmesan râpé. Mélanger puis servir sans tarder.

Vous pouvez le réaliser avec d'autres légumes : courgettes, butternut.....