Risotto printanier aux asperges
RECETTE

Risotto printanier aux asperges

<?xml version="1.0"?>
TEMPS
40 Min
INGRÉDIENTS
11 Produits
FAIRE
4 x
Ben's Original™ vous assure un délice culinaire inoubliable avec ce risotto végetarien aux asperges!
PARTAGER

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

INGRÉDIENTS

- 300 g de riz pour risotto Ben's Original™
- 1 échalote finement hachée
- 1 gousse d’ail pilée
- 1 carotte coupée en julienne
- Un peu de beurre pour rissoler

- 10 cl de vin blanc
- 2 oignons de printemps, coupés
- 40 g de sbrinz râpé
- 1 c. à s. de persil finement haché
- Sel et poivre
- 1 kg d’asperges vertes
- Huile d’olive pour tremper les asperges
- 4 – 8 copeaux de fromage émiettées pour décorer

PRODUITS UTILISÉS

BEN'S ORIGINAL™ Risotto 1Kg

Plus De Détails

PRÉPARATION

1. 1
   Faites revenir l’échalote, l’ail et la carotte dans le beurre. Ajoutez le riz, faites le également revenir jusqu’à ce qu’il soit transparent.
2. 2
   Mouillez de vin, laissez cuire entièrement. Ajoutez le bouillon peu à peu de manière afin que le riz soit toujours tout juste recouvert de liquide. Laissez cuire 12 minutes en mélangeant fréquemment, ne pas couvrir la poêle.
3. 3
   Epluchez les asperges sur le tiers inférieur, et coupez-les obliquement en morceaux de 4 cm de long. Trempez-les dans l’huile d’olive, répartissez-les sur la plaque de four couverte d’un papier de cuisson.
4. 4
   Grillez-les directement sur la grille préchauffée pendant 3 à 4 minutes, ou dans la moitié supérieure du four préchauffé à 250 °C pendant env. 5 minutes. Enlevez-les et salez. Parsemez de persil haché et réservez au chaud.
5. 5
   Mélangez les oignons de printemps, le sbrinz, le persil avec le risotto, laissez encore mijoter pendant 4 – 5 minutes, rectifiez l’assaisonnement.
6. 6
   Décorez avec des rebibes de fromage et servir.

CATÉGORIES:

Légumes, Poulet, Risotto, 30 - 45 MIN, Risotto, Facile à préparer, Festif

PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI

Risotto au champagne et aux gambas

Temps

35 Min

Ingrédients

10 produits

Plus De Détails

Risotto ai funghi

Temps

40 Min

Ingrédients

9 produits

Plus De Détails

Source URL: *https://ch.bensoriginal.com/recettes/risotto-printanier-aux-asperges*