

Risotto ai funghi RECETTE

# Risotto ai funghi



<?xml version="1.0"?>

**TEMPS** 

40 Min

**INGRÉDIENTS** 

9 Produits

**FAIRE** 

4 x

Faites plaisir à vos convives avec ce risotto crémeux aux champignons.

#### **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**

- 40 g de beurre
- 1 oignon, finement haché
- 250 g de riz pour risotto Ben's Original™
- 10 cl de vin blanc
- 25 g de cèpes séchées, trempées, égouttées
- 70 cl de bouillon de légumes, chaud

- 2 c. à s. de Marsala
- 25 g de beurre
- 50 g de parmesan râpé

PRODUITS UTILISÉS

×

BEN'S ORIGINAL™ Risotto 1Kg

Plus De Détails

## **Préparation**

1. 1

Chauffez le beurre dans une casserole et y faire revenir l'oignon.

2. 2

Ajoutez le riz, faites revenir en remuant, jusqu'à ce qu'il soit nacré. Versez le vin, laissez réduire entièrement. Ajoutez les champignons. Versez le bouillon petit à petit en remuant souvent, de sorte que le riz soit toujours juste recouvert de liquide. Laissez mijoter env. 15 min, jusqu'à ce que le riz soit crémeux et al dente.

3. 3

Incorporez le marsala, le beurre et le parmesan.

4. !

Faire avec: Piccata, légumes à la vapeur et salade.

#### Catégories:

<u>Légumes</u>, <u>Risotto</u>, <u>30 - 45 MIN</u>, <u>Végétarien</u>, <u>Risotto</u>, <u>Pour tous les jours</u>, <u>Cuisiner avec des</u> enfants, Festif

#### PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI



#### Risotto printanier aux asperges

**Temps** 

40 Min

Ingrédients

11 produits

Plus De Détails

×

#### Risotto au champagne et aux gambas

**Temps** 

35 Min

Ingrédients

10 produits

<u>Plus De Détails</u>

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