Risotto ai funghi
RECETTE

Risotto ai funghi

TEMPS	40 Min
INGRÉDIENTS	9 Produits
FAIRE	4 x

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

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

Préparation

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

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. Incorporez le marsala, le beurre et le parmesan.
4. Faire avec: Piccata, légumes à la vapeur et salade.

Catégories:

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

PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI

Risotto printanier aux asperges

Temps

40 Min

Ingrédients

11 produits

Risotto au champagne et aux gambas

Temps

35 Min

Ingrédients

10 produits

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