

RISOTTO AUX FRUITS DE MER DE MORANA

Ingrédients pour 5/6 personnes:

Compter 1 verre de risotto (riso arborio) pour 2 personnes

Env. 600g de fruits de mer frais au total. Selon possibilités : calamars, crevettes, moules praires, pétoncles....

2 oignons ou idéalement 2 échalotes

3 tomates

1 gousse d'ail

1 bouquet de persil

1 bouquet de basilic

2 verres de vin blanc sec

1 cube de bouillon de légumes

Huile d'olive

Sel, poivre

Faire revenir les oignons ou échalotes hachées dans 5 bonne c.à.s. d'huile d'olive. Lorsqu'ils commencent à blondir, ajouter le cube de bouillon émietté en remuant, puis l'ail pressé en purée et faire revenir les calamars coupés en rondelles dans ce mélange.

Ajouter ensuite les tomates épluchées, épépinées et coupées en petits dés en remuant sans arrêt et laisser cuire quelques minutes. Ajouter ensuite les crevettes et le persil hâché, toujours en remuant.

Au bout de quelques minutes, ajouter 1 verre de vin blanc (10 cl) et le riz tout en continuant à remuer. Puis ajouter l'eau pour recouvrir (il faudra peut être en rajouter par la suite en fonction de la consistance, au total, il faudra presque 1 l d'eau.)

Un peu avant la fin de la cuisson (au bout de 15 mn env.), ajouter le basilic également haché, saler, poivrer et rajouter un verre de vin blanc et éventuellement un pointe de piment. Laisser encore cuire à petit bouillon pendant environ 5 mn sans cesser de tourner à la cuiller en bois. Si besoin est, rajouter de l'eau en cours de cuisson. Vérifier la consistance, le riz doit être cuit et avoir bien gonflé mais il doit être enveloppé d'une sauce onctueuse, le liquide ne doit pas complètement être absorbé.

Le risotto se réchauffe mal et doit être servi immédiatement

Afiyet olsun !