

RISOTTO AU SAFRAN ET PARMESAN DE MORANA

Ingrédients pour 5/6 personnes:

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

2 oignons ou idéalement 2 échalotes

2 verres de vin blanc sec

1 cube de bouillon de légumes

2 petites cuillers à café de safran en filaments

5 cuillers à soupe bien bombées de parmesan râpé

Huile d'olive

50g de beurre

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 le riz tout en continuant à remuer. Enfin couvrir avec de l'eau et porter à ébullition.

Laisser cuire à petit bouillon sans arrêter de remuer pendant environ 15 mn. Ajouter ensuite un bon verre de vin blanc, le safran puis éventuellement encore un peu d'eau et laisser encore bouilloter pendant 5 mn env. Saler, poivrer.

En toute fin de cuisson ajouter un autre verre de vin blanc. Dès que le riz atteint la consistance désirée (il doit être cuit et avoir bien gonflé mais il doit être enveloppé d'une sauce onctueuse, le liquide ne doit pas complètement être absorbé), ajouter 50g de beurre et le parmesan râpé. Bien remuer et retirer du feu après avoir couvert.

Laisser à couvert pendant 2 mn avant de servir.

Le risotto se réchauffe mal et doit être servi immédiatement

Afiyet olsun !