

Risotto turbo



1 CS d'huile

Chauffer dans la marmite à pression.

*1 oignon haché
1 gousse d'ail pressée*

Faire revenir dans le corps gras.

300 g de riz pour risotto

Ajouter, faire revenir quelques instants.

1½ de vin blanc sec

Déglacer, laisser réduire.

*200 g de petits pois surgelés
4½ dl de bouillon de légumes
3 dl de crème 35 %
1 paquet de safran*

Ajouter, bien mélanger et fermer la marmite à pression. Faire chauffer à feu maximum jusqu'à la 1^{ère} marque rouge. Réduire le feu et laisser cuire 6 min.
Retirer la marmite du feu et laisser descendre la soupape.

*sel, poivre du moulin
100-120 g de fromage râpé
1 botte de persil haché*

Ajouter le fromage et le persil, rectifier l'assaisonnement, servir de suite.

Suggestions:

- Servir le risotto avec une viande grillée et/ou une salade verte. Dans ce cas, remplacer la grande partie de la crème par du bouillon de légumes, sinon il est trop nourrissant.
- Ajouter à volonté des lardons, des dés de jambon, d'autres légumes coupées, selon vos envies.