

Risotto aux Chicons et Carottes Râpées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	250g
- CAROTTE(S)	100g râpées
- CHICON(S)	1-2
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE POULE	750 ml (1 cube)
- PARMESAN RAPE	2 c à soupe
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Râpez les carottes.
- Emincez les chicons.
- Faites chauffer du beurre dans une cocotte. Faites-y étuvez les légumes (oignons, carottes et chicons).
- Ajoutez ensuite le riz et laissez-le devenir transparent.
- Mouillez ensuite avec la moitié du bouillon et baissez le feu.
- Couvrez et remuez de temps en temps.
- Continuez à verser le bouillon jusqu'à ce que le riz soit tendre et à votre goût.
- Salez un peu et poivrez.
- Lorsque le risotto a bu l'entièreté du bouillon, ajoutez le parmesan râpé et homogénéisez.
- Servez sans attendre.

