

Risotto à la Milanaise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Riz Rond (pour Risotto)	175g
- Beurre de Cuisson	
- Oignons	½
- Vin Blanc Sec	125 ml
- Safran	½ c à café
- Bouillon de Légumes	400 ml (½ cube)
- Crème Fraîche	1-2 c à soupe
- Parmesan Râpé	40g
- Coriandre Frais	
- Parmesan en Copeaux	en décoration
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Emincez finement l'oignon. Faites-le étuver dans du beurre de cuisson.
- Ajoutez ensuite le riz rond et remuez jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- Arrosez alors avec le vin blanc et laissez évaporer en remuant.
- Saupoudrez alors de safran puis arrosez petit à petit avec le bouillon de légumes. Salez et poivrez.
- Lorsque le riz a bien absorbé tout le bouillon, ajoutez la crème et une noisette de beurre, le parmesan râpé et la coriandre. Remuez hors du feu.
- Servez le risotto et décorez de copeaux de parmesan.