



Ingrédients

- 30 g de beurre
- 1 oignon moyen
- 320 g de riz pour risotto
- 3 dl de vin blanc sec
- ca 6 dl de bouillon de légumes peu concentré
- 2 poignées de feuilles d'ail des ours sans tiges, en lanières
- sel marin aromatisé

Préparation

Hacher finement l'oignon, le faire revenir dans le beurre, ajouter le riz et faire revenir encore. Verser le vin blanc et le réduire. Ajouter du bouillon petit à petit et le faire évaporer à feu doux. Le risotto doit être de consistance crémeuse. Avant de servir, incorporer les lanières d'ail des ours et rectifier l'assaisonnement.

Conseil:

En garniture avec du poisson ou de la viande, préparer une demi-portion.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch