

D E C E M B R E

Risotto rapide

⇒ Ingrédients ⇐

Pour une personne

- 70 g de risotto arborio
- 1 jaune d'oeuf
- sel et poivre
- 50 g d'un fromage rapé
- 1 gousse d'ail
- noix de muscade
- 25 cl de coulis de tomates
- 1 càs d'huile d'olive
- origan (optionnel)



30 min

- Dans une casserole, faites bouillir 1,5 litre d'eau salée (une cuillère à soupe et demi de sel suffit).
- Dans une poêle, versez une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoutez-y la gousse d'ail. Lorsque des petites bulles se forment autour de votre gousse d'ail, ajoutez les 25 cl de coulis de tomates. Salez, poivrez et ajoutez l'origan selon vos goûts. Poursuivez la cuisson à feu doux. Remuez de temps en temps.
- Lorsque l'eau se met à bouillir dans votre casserole, versez-y les 70g de risotto. Laissez cuire à ébullition environ 25 minutes. N'hésitez pas à goûter pour vous assurer qu'il soit cuit, le temps de cuisson peut varier d'un type de riz à l'autre. Il doit être bien moelleux.
- Lorsque votre risotto est cuit, égouttez-le.
- Versez le risotto dans votre poêle et mélangez-le avec le coulis de tomates. Ajoutez le parmesan, le jaune d'œuf et une pointe de noix de muscade tout en remuant. Goûtez et ajoutez sel et poivre si besoin.
- Éteignez-le feu et laissez reposer deux à trois minutes avant de servir.

Petite astuce :

Ce risotto peut servir d'alternative à la viande hachée pour les traditionnelles tomates farcies. Remplacez simplement la farce par cette préparation de risotto, recouvrez d'une feuille d'aluminium et disposez vos tomates farcies au four jusqu'à ce que les tomates soient bien cuites.

