

RISOTTO CHORIZO

(COOKEO)

Pour 3 personnes.

Ingrédients :

200 g de riz à risotto
1/3 de chorizo en dés
1 échalote émincée
30 g de beurre
120 g de vin blanc
600 g d'eau
1 cube de bouillon de volaille
1 sachet de riz d'or ou une dosette de safran
Sel et poivre
Parmesan en copeaux, ou en râpé
Une cuillère de crème fraîche (facultatif)

PRÉPARATION

METTRE Le cookeo sur le mode DORER.

AJOUTER le beurre et l'échalote émincé finement, le chorizo et faire revenir

DEPOSER le riz, **LAISSEZ** le riz absorbé le riz absorbé la matière grasse et devenir translucide (ENVIRON 5 Minutes)

AJOUTER le vin blanc, et là il faut surveiller car il faut que le vin blanc soit absorbé.

PUIS **METTRE** l'eau dans laquelle vous aurez mis un cube de bouillon de volaille.

REMUER et **METTRE** en mode CUISSON RAPIDE 12 minutes.

SERVIR sans attendre