



Risotto à la bolognaise (I-Cook'in)

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 personnes

- 1 échalote
- 35 gr d'huile d'olive
- 100 gr de bacon en lardons
- 250 gr de bœuf haché à 5 % de mg
- 100 gr de carottes
- 270 gr de riz à risotto (riz arborio)
- 100 ml de vin rouge
- 570 ml d'eau
- 1 petite boîte de tomates concassées soit 400 gr
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 cc d'origan
- sel, poivre
- parmesan

Mettre les carottes épluchées et coupées en petits morceaux dans le bol et mixer 3 secondes / vitesse 5. Rajouter l'échalote dans le bol du robot et mixer 10 secondes / vit 6.

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Verser l'huile d'olive et faire rissoler 2 min, 90° en mode rissoler. Ajouter ensuite le bacon et le bœuf haché et programmer 3 min, 120°, vit 2.

Ajouter le riz spécial risotto ainsi que le vin rouge et cuire 2 min, 100°, vit 1.

Ajouter l'eau, les tomates concassées, le cube de bouillon de légumes, l'origan, le sel et le poivre.

Programmer 20 minutes, 100° vit 2.

Servir de suite et saupoudrer de parmesan (facultatif)