

Risotto au pesto rosso

Pour 6 personnes

2 échalotes

400g de riz arborio

1500ml de bouillon de volaille

200g de pesto rosso

100ml de vin blanc

Pecorino

Epluchez et émincez les échalotes.

Dans une casserole versez 3 cuil à soupe d'huile d'olive, ajoutez les échalotes émincés et faites les revenir quelques instants. Versez le riz, mélangez, quand il devient translucide ajoutez le vin blanc puis le bouillon de volaille louche après louche en attendant qu'il soit absorbé entre chaque ajout.

Quand le riz est bien moelleux, coupez le feu et ajoutez le pesto rosso et le pecorino (je vous laisse juge des quantités), une ou deux petites feuilles de basilic pour faire joli et c'est prêt.