

Etiquettes pour un bocal en verre de 720 ml (grand format)

Kit  
pour Risotto  
aux champignons

Hélody  
Cuisine

« Pour 4 personnes »

Récupérer les champignons, et les réhydrater  
10 min dans 1 L d'eau chaude.

Egoutter les champignons et récupérer l'eau.  
Dans une sauteuse, mettre 1 cuillère à soupe  
d'huile d'olive et verser le contenu du bocal.  
Mélanger pour enrober le riz (il doit devenir  
nacré).

Ajouter l'eau de champignons progressivement  
(louche par louche) jusqu'à ce que le jus soit  
complètement absorbé.

Lorsque vous mettez la dernière louche, ajouter  
les champignons.

Gouter pour vérifier que le riz soit cuit et  
légèrement ferme...

Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter 2  
poignées de comté râpé ou 2 cuillères à soupe de  
parmesan râpé, bien mélanger avant de servir.

Bonne  
dégustation