

✓ super bon!

Risotto à la milanaise

U7 par personne ➔ 25 minutes
de préparation ➔ 22 minutes
de cuisson ➔ Pour 4 personnes

¼ cc de pistils de safran
3 cubes de bouillon de volaille dilués
dans 750 ml d'eau
1 cc d'huile d'olive
1 oignon rouge émincé ■
210 g de riz à risotto ■
10 cl de vin blanc sec
60 g de jambon de Parme coupé
en fines lanières
1 cc de zeste de citron râpé
1 CS de parmesan râpé
Poivre du moulin

1 Délayez les pistils de safran dans une tasse de bouillon chaud et versez le tout dans un pichet.

2 Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole antiadhésive. Faites revenir l'oignon à feu doux. Ajoutez le riz et laissez cuire pendant 1 minute en remuant sans cesse jusqu'à ce que le riz devienne translucide.

3 Versez le vin blanc et remuez jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Ajoutez une tasse de bouillon et faites mijoter à petits frémissements tout en remuant. Continuez d'ajouter le bouillon au fur et à mesure, par petites quantités et faites cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit bien tendre.

4 Hors du feu, incorporez les lanières de jambon, le zeste de citron et le parmesan. Poivrez et servez aussitôt.

