



# Risotto mare e monti

10

**Temps total:** 0:45

**Préparation:** 0:10

**Cuisson:** 0:25

**Portion(s):** 2

**Difficulté:** Modéré

## Ingrédients

**Fruits de mer/frutti di mare, crus**

200 g, mélange, surgelés

0

**Echalote**

1 pièce(s)

0

**Champignons de Paris, frais**

500 g, bruns

0

**Bolets, frais**

10 g, séchés

0

**Romarin**

1 tige(s)

0

**Huile d'olive**

2 cc

3

**Riz pour risotto, sec**

140 g

14

**Concentré de tomate**

1 cc

0

## Bouillon de légumes, liquide

400 ml, chaud (2 cc de poudre)

0

## Parmesan/Grana Padano

2 CS, râpé

3

## Sel iodé

1 pincée(s)

0

## Poivre

1 pincée(s)

0

## Instructions

- 1** Décongeler les fruits de mer. Peler et couper en petits dés l'échalote. Essuyer et couper en lamelles les champignons de Paris. Ramollir les bolets dans 50 ml d'eau chaude env. 10 minutes. Laver, essorer et hacher le romarin.
- 2** Faire chauffer 1 cc d'huile dans une casserole à feu doux et y faire blondir l'échalote et le riz pour risotto. Ajouter le concentré de tomates et le romarin. Etuver le tout brièvement. Réserver le liquide de trempage des bolets. Déglacer le riz pour risotto avec le liquide de trempage, de sorte que les grains de riz soient presque recouverts. Faire cuire le risotto en remuant et en ajoutant régulièrement du bouillon.
- 3** Faire chauffer le reste de l'huile dans une poêle à feu moyen et y faire sauter les champignons de Paris 5 à 6 minutes. Hacher grossièrement les bolets. Ajouter les bolets, les champignons de Paris et les fruits de mer au risotto env. 5 minutes avant la fin de la cuisson. Réchauffer le tout. Affiner le risotto avec le parmesan. Saler et poivrer. Servir.