

Migusto



# Risotto au citron vert et au basilic

**Valeurs nutritives par portion:** protéines 10 g, lipides 22 g, glucides 63 g, 480 kcal

Végétarien

Plat principal

Italie

Aromatique et onctueux, ce risotto végétarien parfumé au citron vert, au basilic, à l'échalote et au parmesan est le préféré de nombreux amateurs de risotto.

## Ingrédients

**Plat principal**

**Pour 4 personnes**

- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 8 cs d'huile d'olive
- 300 g de riz pour risotto
- 9 dl de bouillon de légumes
- 1 bouquet de basilic
- 1 citron vert
- 50 g de parmesan râpé

## À vos tabliers!

**Préparation:** env. 30 minutes

Émincer les échalotes et l'ail. Chauffer la moitié de l'huile dans une casserole. Ajouter l'échalote, l'ail et le riz et faire revenir jusqu'à ce que le riz soit translucide. Mouiller avec le bouillon. Faire mijoter env. 20 min en remuant souvent. Entre-temps, hacher le basilic et exprimer le jus du citron vert. Mélanger les deux avec le parmesan et le reste de l'huile. Incorporer au risotto et servir.

Recette: Daniel Tinembart

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/risotto-au-citron-vert-et-au-basilic>