

Risotto au champagne *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



Préparation

Faire revenir l'oignon dans une casserole avec un peu d'huile. Ajouter le riz à la poêle et le faire dorer avec l'oignon dans l'huile pendant quelques secondes. Ajouter le champagne et, une fois absorbé, ajouter de l'eau. Poursuivre la cuisson, en ajoutant peu à peu l'eau chaude dès qu'il n'y en a plus. Ajouter une pincée de sel. Dès que le riz est cuit al dente, éteindre le feu et incorporer le beurre puis le parmesan en mélangeant énergiquement.

Conseils

Vous n'aimez pas le champagne et vous voulez le remplacer par autre chose? Essayez d'utiliser du prosecco.

Anecdotes

Vous voulez servir un peu de vin avec votre risotto? Nous vous conseillons de choisir un bon vin blanc sec comme un Sauvignon ou un Müller Thurgau.

Information

Préparation 20 minutes

Temps total 20 minutes

Pour X Pour 1 personne

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Riz vialone 150 grammes

Champagne 250 millilitres

Oignons 30 grammes

Sel

Eau

Beurre

Parmesan