

## RISOTTO AU SAFRAN



## Ingredients:



35 MINUTES



20 MINUTES



2 PERSONNES

- 1/2 oignon
- 1/2 gousse d'ail
- 200 g de riz à risotto
- 1 dosette de safran
- 20 cl de vin blanc
- 50 cl de bouillon de légume très chaud
- 25 g de parmesan
- râpé
- 1/2 càs d'huile d'olive
- sel, poivre



## Préparation :

1. Pelez l'oignon et l'ail, hachez-le finement.
2. Faites chauffer l'huile dans une casserole. Faites revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez le riz et le safran, narez en remuant. Versez la moitié du vin, faites réduire complètement, ajoutez le reste du vin, faites réduire complètement. Versez peu à peu le bouillon en remuant souvent, de manière à juste mouiller le riz à hauteur, laissez mijoter environ 20 min jusqu'à ce qu'il soit crémeux et al dente.
3. Incorporez le parmesan et l'huile au risotto, rectifier l'assaisonnement. C'est prêt !