



Risotto aux champignons

Risotto automnal avec riz Carnaroli et champignons mélangés

Temps de préparation: 20 minutes

Recette pour 4 personnes

- 1 sachet de champignons mélangés
- 250 g de riz Carnaroli
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 dl de vin blanc
- 125 g de beurre
- 1 oignon
- persil
- 100 g de fromage de brebis (pecorino)
- 3 tomates séchées
- 1 branche de romarin



Préparation:

Chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole, ajouter l'oignon coupé et une poignée de champignons. Faire revenir le tout. Incorporer ensuite le riz Carnaroli (cru). Couper finement les tomates et les ajouter au riz. Déglacer avec du vin blanc, verser trois louches de bouillon sur le risotto et faire mijoter le tout lentement.

Pour terminer, ajouter un morceau de beurre dans le risotto et râper du fromage pecorino pour affiner. Dresser le risotto sur les assiettes. Avant de servir, garnir avec les champignons, un peu de persil et du romarin.

Retrouvez toutes les recettes à télécharger sur [Consumo.ch](https://www.consumo.ch)