



# RISOTTO AU PROSECCO ET SAUMON

POUR 4 PERSONNES

|         |  |
|---------|--|
| 1       | oignon                                 |
| 1 c. s. | d'huile d'olive                        |
| 300 g   | de riz à risotto<br>(p. ex. carnaroli) |
| 3 dl    | de prosecco                            |
| 9 dl    | de bouillon de légumes,<br>très chaud  |
| 40 g    | de beurre                              |
| 40 g    | de fromage râpé                        |
|         | sel, poivre, selon goût                |
| 200 g   | de saumon fumé,<br>en tranches         |
| 20 g    | de pistaches grillées<br>salées        |
| 1 c. s. | d'huile d'olive                        |

## VOICI COMMENT FAIRE

- Oignon:** peler l'oignon et le hacher finement. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir l'oignon env. 2 minutes. Ajouter le riz, nacrer en remuant.
- Risotto:** mouiller avec la moitié du prosecco, faire réduire complètement, verser le reste du prosecco et le faire réduire à son tour. Verser peu à peu le bouillon en remuant souvent pour juste mouiller le riz à hauteur. Laisser mijoter env. 20 min jusqu'à ce que le risotto soit crémeux et al dente. Incorporer le beurre et le fromage au risotto, rectifier l'assaisonnement,
- Dressage:** dresser le risotto, effilocher le saumon, le répartir dessus. Hacher grossièrement les pistaches, les mélanger avec l'huile, verser en filet sur le risotto.

Mise en place et préparation:

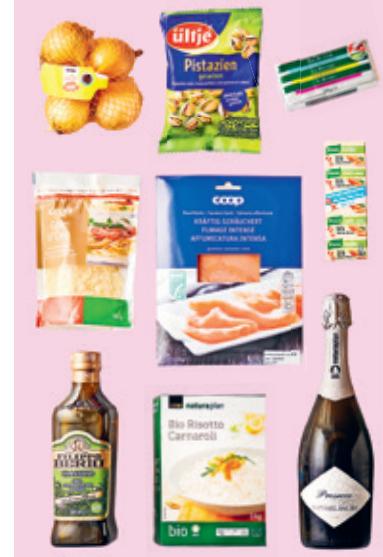
env. 30 min

Valeur nutritionnelle: portion (1/4):

611 kcal / lip 25 g / glu 63 g / pro 22 g

## Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles  
dans votre Coop Pronto.



En collaboration avec

Betty Bossi