



Temps Total  
**NOT  
AVAILABLE**

Portion  
**4 OZ (114 G)**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**36**

Mettez un peu de piquant dans votre risotto avec la soupe Poulet style Buffalo avec fromage bleu.

### INSTRUCTIONS

1. Passer la soupe **Signature de Campbell® Poulet style Buffalo avec fromage bleu** au tamis et remettre le liquide dans la casserole. Réserver la partie solide de la soupe.
2. Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen.
3. Ajouter les oignons et les faire suer en veillant à ce qu'ils ne prennent pas de couleur.
4. Ajouter le riz arborio et continuer à remuer jusqu'au dégagement d'une odeur de grillé, en prenant garde de ne pas laisser brunir le riz.
5. Ajouter 1/3 de la soupe filtrée, en brassant le riz jusqu'à ce qu'il ait absorbé toute la soupe.
6. Ajouter le reste de la soupe en deux coups, en remuant constamment.
7. Incorporer le **Fond de poulet Artisan par StockPot®**.
8. Cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit al dente. La texture devrait être crémeuse et la majorité du liquide, absorbée.
9. Retirer du feu et incorporer le parmesan et la partie solide de la soupe.
10. Servir chaud.