



Temps Total
35 MIN.

Portion
4 OZ / 125 ML

Difficulté
FACILE

Ce savoureux risotto facile à faire a tout ce que vous aimez, sans avoir à remuer !

Rendements
40

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile végétale	1/4 tasse	65 mL
Oignons, coupés en dés	6 oz	180 g
Riz arborio	2 lbs	998 g
Bouillon de poulet, de Campbell®	48 oz	11/2 L
Eau	48 oz	11/2 L
Parmesan	15 oz	450 g
Beurre	1/4 tasse	65 mL

INSTRUCTIONS

1. Faire sauter les oignons dans de l'huile sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils aient bruni. Ajouter du riz et remuer pour enrober.
2. Incorporer le bouillon chaud et l'eau. Porter à ébullition. Réduire le feu à « doux ». Cuire recouvert pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit presque tendre. Éteindre le feu et laisser reposer sur le rond pendant 5 à 10 minutes.
3. Ajouter du parmesan et du beurre, avant de servir. Bien mélanger.