



Cuisine et
dépendances

Risotto aux tomates séchées



Des risottos, il en existe des milliers de recettes. J'ai choisi celle-ci pour sa touche citronnée originale. J'achète de la citronnelle surgelée dans les magasins asiatiques. Je trouve que le parfum résiste mieux à la cuisson que le jus ou le zeste de citron.

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 150g riz à risotto
- 6 tomates séchées, marinées à l'huile
- 1/2 oignon
- une branche de citronnelle
- 1 cube de bouillon de volaille
- 3 cuil à soupe de ricotta
- 30 g de parmesan râpé (frais de préférence)
- sel et poivre
- quelques feuilles de basilic

Préparation :

Émincer l'oignon. Effeuillez la citronnelle. Couper les tomates séchées en petits dés. Préparer le bouillon en mettant le cube de volaille dans 400 ml d'eau bouillante.

Dans une casserole, faire suer l'oignon dans 1 cuil à soupe d'huile d'olive. Ajouter le riz, laisser cuire en remuant avec une spatule jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter un peu de bouillon, remuer et laisser absorber. Laisser cuire à couvert en ajoutant le bouillon au fur et à mesure.

Lorsque le riz est crémeux, ajouter la citronnelle, les tomates séchées. Finir de cuire 2 minutes à couvert. Arrêter la cuisson puis ajouter la ricotta et le parmesan.

Servir aussitôt, parsemé de feuilles de basilic ciselées.

Le 05 Juillet – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/05/index.html>