



RISOTTO AU PERSIL

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 20 minutes + le temps de préparation du bouillon de légumes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

Pour le bouillon de légumes :

- 2 oignons hachés
- 1 pomme de terre hachée
- 1 carotte hachée
- 1 branche de céleri haché
- Huile d'olive extra vierge au goût

Pour le risotto :

- 300 g de riz Vialone nano
- Sel au goût
- 50 g de beurre
- 100 g de pecorino râpé
- Poivrer au besoin
- 1 bouquet de persil frais

On considère généralement le persil comme un ingrédient pour garnir un plat, mais il a un goût délicieux et une fraîcheur qui lui est propre, surtout dans ce risotto végétarien.

Difficulté : **facile**

Coût : **bas**

Temps de préparation : **20 minutes + le temps de préparation du bouillon de légumes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Préparez le bouillon de légumes en mettant un oignon, une pomme de terre, une carotte et une branche de céleri dans une casserole d'eau.

Pendant ce temps, faites revenir l'autre oignon dans une poêle avec un filet d'huile d'olive extra vierge. Ajoutez le riz en remuant constamment jusqu'à ce que les grains deviennent translucides et en faisant attention à ne pas les laisser coller. À ce stade, commencez à ajouter quelques louches de bouillon et faites cuire. Retournez le riz très fréquemment et, si nécessaire, ajoutez plus de bouillon jusqu'à cuisson complète. Assaisonnez de sel et retirez du feu. Mélangez en ajoutant le beurre, le fromage pecorino et un peu de poivre.

Pendant ce temps, vous aurez préparé le persil haché que vous ajouterez au riz. Mélangez le tout en prenant soin d'obtenir une consistance crémeuse donc, si besoin, ajoutez un peu de bouillon de légumes. Servez immédiatement. Bon appétit !

