



RISOTTO AUX FIGUES DE BARBARIE DE L'Etna DOP

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 30 minutes **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 2

- 800 ml de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 200 g de riz Carnaroli
- 100 ml de vin blanc sec
- 700 g de figues de barbarie de l'Etna DOP + 2 figues de barbarie pour décorer
- 30 g de parmesan
- Huile d'olive extra vierge au goût
- Sel au goût
- Poivrer au besoin
- Quelques feuilles de menthe fraîche pour décorer

Chef : Sarah Bua

Le risotto aux figues de Barbarie est une entrée originale et conviviale, idéale pour un déjeuner en famille ou entre amis à préparer à la fin de l'été.

Difficulté: **moyenne**

Coût: **bas**

Temps de préparation: **30 minutes**

Portions: **2**

Préparation

Mettez le bouillon de légumes dans une casserole et laissez sur le feu pour le porter à ébullition. Pendant ce temps, émincez un oignon et faites-le revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive extra vierge pendant quelques minutes.

Ajoutez le riz et faites-le griller jusqu'à ce qu'il devienne translucide, puis ajoutez le vin blanc. Une fois l'alcool évaporé, commencez à ajouter petit à petit le bouillon de légumes préalablement porté à ébullition. Pour le jus de figue de barbarie, lavez et épluchez les 700g de figues de barbarie en enlevant d'abord les extrémités, puis en coupant la peau pour la séparer de la pulpe.

Mélangez avec un robot de cuisine et retirez les graines avec une passoire à maille large. Lorsque le riz est à moitié cuit, ajoutez le jus de figue de barbarie.

Ajoutez une pincée de sel et, lorsque le riz est complètement cuit, incorporez le parmesan.

Servez, ajoutez une pincée de poivre et décorez avec la pulpe des 2 figues de barbarie que vous aurez coupées en morceaux pendant la cuisson du risotto et quelques feuilles de menthe.

Sarah Bua vous dit Bon appétit !

