



RISOTTO À LA SCAROLE, BROCOLI-RAVE, PALOURDES ET ORANGE

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 1 heure et 10 minutes **Difficoltà:** difficile 🕒

Ingredienti per 4 / 6

- 2 échalotes, pelées et hachées
- Huile d'olive extra vierge au goût
- 2 têtes de scarole
- 500 g de brocoli-rave nettoyé et équeuté
- 200 g de palourdes décortiquées
- Vin blanc sec au goût
- Bouillon de légumes au goût
- 800 g de riz Carnaroli
- 100 g de fromage Grana Padano fondu
- 200 g de crevettes décortiquées (si vous le souhaitez vous pouvez garder les têtes et les ajouter au bouillon de légumes)
- 1 branche de thym (feuilles seulement)
- 2 oranges

Le brocoli-rave est un légume amer. S'il n'est pas disponible, vous pouvez utiliser du brocoli à la place.

Difficulté : **difficile**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **1 heure et 10 minutes**

Portions : **4 / 6 personnes**

Préparation

Dans une casserole, mettez l'huile d'olive extra vierge et faites revenir l'échalote hachée, les brocolis-rave et la scarole nettoyée. Ajoutez les palourdes et grillez légèrement le riz,

puis ajoutez le vin blanc et laissez évaporer. Ajoutez petit à petit le bouillon de légumes (vous pouvez aussi préparer un fumet de poisson en faisant bouillir les têtes de crevettes puis l'ajouter au bouillon de légumes). Assaisonnez avec du sel. En fin de cuisson, ajoutez les crevettes et le beurre et remuez. Ajoutez les feuilles de thym. Servez avec le fromage que vous avez préalablement légèrement fondu et les quartiers d'orange. Bon appétit !

