



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Risoritto
2,5 kg



4
PERS.



40
MIN.



60
MIN.

INGRÉDIENTS

- 350 g de riz Risoritto
- 2 c.s d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- 150 g de petits pois
- 1 poignée de haricots verts
- 250 g de champignon émincés
- 2 gousses d'ail
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron vert émincés
- 400 g de tomates concassées
- 150 g de noix de cajou non salées
- 2 doses de safran en poudre
- Sel
- Poivre de cayenne.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faites revenir dans l'huile : les oignons, les poivrons et l'ail.
Ajoutez les champignons, puis les tomates, les petits pois et les haricots verts.
2. Après quelques minutes, ajoutez le riz et mélangez. Ajoutez ensuite 800 ml d'eau, dans laquelle vous aurez dissout le safran. Salez, poivrez, puis mélangez le tout et couvrez la poêle (couvercle ou papier alu).
3. Laissez cuire à feu très doux, jusqu'à ce que le riz cuit et ait absorbé tout le liquide (on peut en rajouter en cours de cuisson).
4. Pendant ce temps, faites dorer les noix de cajou dans un peu d'huile dans une autre poêle (attention, ça brule facilement) et les égoutter sur un papier absorbant. Quand le riz est cuit, ajoutez les noix de cajou au plat et servez.