

Risotto façon Milanaise au safran

Ingrédients pour 4 personnes

- Huile d'olive
- 250 g de riz pour le risotto
- Pistils de safran (compter 2 à 4 stigmates par personne)
- 1 verre de vin blanc sec
- Bouillon de volaille
- 1 oignon
- Sel et poivre
- Parmesan râpé

Préparation

Infusez le safran*.

Hachez et faites revenir l'oignon dans l'huile puis ajoutez le riz. Remuez.

Lorsque le riz devient translucide vous pouvez ajouter 1/3 du verre de vin blanc et 1/3 du bouillon de volaille, de manière à couvrir le riz.

Remuez et ajoutez le safran, remuez délicatement.

Quand il n'y a plus de bouillon recommencez 3 fois l'opération.

Salez et poivrez.

Servez quand le bouillon n'est pas complètement absorbé.

Vous pouvez ajouter si vous le souhaitez le parmesan.

Bon appétit