

Par le groupe
Molleke

Risotto au Butternut

Voici une recette savoureuse avec très peu d'ingrédients ! C'était la première fois que le groupe Molleke cuisinait, et Marinella a enseigné une chose précieuse : en cuisant les ingrédients d'une manière précise, ils sont valorisés. C'est pourquoi elle cuit la butternut à part. Il reste entier, et apporte de délicieux contrastes de goûts et de textures à la recette.

Ingrédients

- 600 g de riz rond précuit : (avec du riz non précuit, la recette sera plus longue, et il faudra touiller régulièrement pour ne pas que le riz attache).
- 1, 5 litre de bouillon (s'il vous manque du bouillon, vous pouvez ajouter un peu d'eau).
- Un butternut, avec ou sans la peau (la peau, fine, donne du goût et des minéraux).
- Optionnel : sofrito, parmesan râpé, parmesan végé, une noix de beurre, huile d'olive.

Le **Sofrito** est une garniture aromatique dont la composition varie selon son utilisation. La base est composée d'oignons et de céleri branche. Mais elle peut être étendue avec l'utilisation de carottes, poivrons verts, piments verts fort et d'ail.



Recette



1. Préparer le bouillon : mettre de l'eau chaude et la pâte de bouillon dans un récipient qui résiste à la chaleur.
2. Laver le riz : dans plusieurs eaux, l'eau doit devenir claire.
3. Faire revenir à feux doux dans un peu d'huile d'olive le butternut épluché et coupé en cubes.
4. Réserver le butternut dans un saladier.
5. Dans la même casserole ou cocotte, faire revenir le sofrito et le riz dans un peu d'huile d'olive en mélangeant régulièrement. Laisser le riz s'imbiber du sofrito toujours à feu doux.
6. Ajoutez du bouillon en cette quantité : qu'il couvre juste le riz. Laisser cuire 5 minutes, toujours à feu doux et ajouter le potiron (si vous utilisez du riz non précuit, ajoutez le potiron un peu plus tard, mais pas à la toute fin)
7. Dès que le mélange devient une masse plus sèche, ajouter du bouillon jusqu'à que le riz soit cuit. Toujours en remuant
8. Et ainsi de suite !

- Avec du riz précuit ça va très vite, avec du riz normal, il faut ajouter du bouillon. Avec du riz complet, ce sera long.
- Au moment de servir, vous pouvez ajouter un peu de beurre, et du parmesan râpé en mélangeant bien et un tour de poivre.
- Nous avons servi ce risotto avec une salade de chou chinois et mache, avec une vinaigrette simple : huile d'olive, vinaigre de dattes, ail frais, sel et poivre.