

Risotto milanais

Pour 4 personnes

1 petit oignon, env. 40 g

1 gousse d'ail

1 c. à s. d'huile d'arachide

400 g de riz «Vialone/Arborio»
(2 tasses)

7,5 dl de bouillon (3 tasses)

2,5 dl de vin blanc (1 tasse)

1 petit paquet de safran

evtl. du sel

Peler et hacher finement l'oignon. Peler et presser l'ail. Faire revenir ces deux ingrédients dans l'huile pendant 5 minutes, ajouter le riz et le faire également revenir. Ajouter la moitié du bouillon et le vin, puis le safran. Laisser cuire à couvert pendant 15 à 20 minutes, remuer de temps en temps et verser le reste du bouillon. Servir tout de suite afin que le risotto soit encore légèrement humide. Servir avec du fromage râpé.