

Risotto à la betterave



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 25m

🥛 lait 🥤 sulfites 🌿 céleri

*Risotto Arborio au vin rouge et betteraves cuites, crémeux au parmesan et parfumé à l'aneth.
Couleur rubis spectaculaire.*

France

INGRÉDIENTS

☐ huile d'olive	45 ml	☐ vin rouge	100 ml
☐ oignon, émincé	1	☐ bouillon de légumes	1 l
☐ branche de céleri, en petits dés	1	☐ betteraves cuites, coupées en petits dés	4
☐ gousse d'ail, hachée	1	☐ parmesan râpé	60 g
☐ riz Arborio	300 g	☐ aneth	1 càs

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'*huile d'olive* dans une *sauteuse*. Ajouter l'*oignon*, la *branche de céleri* et la *gousse d'ail*. Faire revenir 3 minutes.
2. Ajouter le *riz Arborio* et mélanger jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Verser le *vin rouge* et mélanger jusqu'à évaporation complète.
3. Ajouter le *bouillon de légumes* une louche à la fois, en attendant que le riz l'ait absorbé avant d'en remettre. 5 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les *betteraves cuites* et bien mélanger.
4. Retirer du feu, incorporer la moitié du *parmesan râpé*. Mélanger et laisser reposer 2 minutes.
5. Servir avec le reste de parmesan et l'*aneth*.