

Risotto de coquillettes



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 20m

🌾 gluten 🥛 lait

Coquillettes cuites à l'absorption dans un bouillon de légumes avec des petits pois, liées au fromage ail et fines herbes.

France

INGRÉDIENTS

☐ bouillon de légumes	600 ml	☐ fromage ail et fines herbes	150 g
☐ coquillettes	200 g	☐ huile d'olive	4 càs
☐ petits pois	200 g		

PRÉPARATION

1. Chauffer le *bouillon de légumes* dans une *casserole*.
2. Mettre les *coquillettes*, le bouillon chaud et les *petits pois* dans une *cocotte*. Laisser cuire *20 minutes* jusqu'à absorption du liquide en remuant.
3. Ajouter le *fromage ail et fines herbes* et l'*huile d'olive*. Saler, poivrer et mélanger.