



Risotto de la mer

Cloow

 Risotto de la mer

“ Riz à la mer ,”

Pour 6 personnes

Temps de préparation 30 min

Ingrédients:

- 360 g de riz à risotto
- 6 poignets de crevettes
- 3 Kg de soupe de poisson
- 50 cl de vin blanc sec de cuisine
- 3 CAS d'huile d'olives
- jus d' 1/2 citron jaune
- Aneth

Préparation

Faites chauffer l'huile dans une grande casserole. Une fois que l'huile est chaude faites cuire le riz jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez le vin blanc et laissez réduire. Une fois réduit, ajoutez la soupe de poisson juste en recouvrant le riz à chaque fois. Ajoutez le jus de citron et disposez les crevettes.

Salez et poivrez, pour une touche esthétique je rajoute de l'aneth une fois l'assiette dressée.

Bonne dégustation à vous tous.

Je publierai plein d'autres recettes de risotto dans les jours à venir.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr