

Risotto estival végétarien

- 10 cuillères à soupe de riz pour risotto
- 1 oignon haché
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 courgette moyenne
- zeste d'un demi-citron
- 1 dl de vin blanc
- 1 litre de bouillon de légumes chaud

Dans une casserole, faites revenir doucement l'oignon dans l'huile. Ajoutez la courgette lavée et coupée en fines lamelles, puis mélangez. Incorporez le riz et faites-le bien revenir. Arrosez de vin blanc et laissez évaporer. Ajoutez une louche de bouillon et, au fur et à mesure qu'il s'évapore, ajoutez-en davantage.

Après un quart d'heure, ajoutez le zeste de citron coupé en julienne*.

Terminez la cuisson.

Retirez du feu et laissez reposer, couvert, pendant 5 minutes.

Ce risotto gourmet pour deux personnes se sert tiède ou froid.

*Julienne: technique consistant à couper les légumes en fines lamelles.



parmigiana», suivi de près par le risotto au safran «à la milanaise». Le plus raffiné est certainement celui parfumé au champagne, qui lui confère un arôme délicat et légèrement pétillant. Chaque variante de risotto peut être adaptée avec des ingrédients les plus divers et créatifs (y compris végétariens), rendant ce plat incroyablement polyvalent et créatif.

Les risottos

Le risotto est l'un des plats les plus polyvalents et traditionnels de la cuisine italienne, et il existe de nombreuses façons de le préparer, en adaptant les ingrédients et les techniques aux goûts et aux saisons, été comme hiver.

La base du risotto est le «risotto à la

