

Recette bio facile : risotto de potimarron aux cébettes

- Recette sans gluten
- Recette sans lait
-

Recette bio facile



Pour 2 personnes

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1 litre de bouillon de légumes
- 3 branches de cébettes
- 200g de potimarron cuit à la vapeur
- 1 verre de riz rond demi complet
- 1 verre de vin blanc sec
- Huile d'olive
- Sel

1. Lavez et coupez les cébettes en petites rondelles.
2. Rincez le riz à l'aide d'un tamis.

3. Dans une sauteuse mettez l'huile d'olive et faites chauffer à feu moyen. Ajoutez les rondelles de cébettes. Faites les revenir une minute et ajoutez le riz et mélangez.
4. Quand le riz devient transparent, ajoutez le vin blanc et mélangez. Quand le vin blanc est absorbé, ajoutez un quart du bouillon de légumes et mélangez.
5. Une fois que le bouillon est absorbé, recommencer de nouveau. A la 3ème fois ajoutez le potimarron. Une fois qu'il n'y a plus de bouillon vous pouvez servir.

Le conseil de Karen

Encore une nouvelle version de risotto, vous pouvez voir les autres recettes de risottos :

[Risotto aux poireaux](#)

[Risotto aux carottes](#)

[Risotto à la betterave](#)

[Risotto au chou rouge](#)

[Risotto aux topinambours et champignons](#)

[Risotto aux blettes](#)