

Recette de risotto à la betterave "ambiance rouge"

- Recette végétarienne
- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Pour 2 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 150g de riz pour risotto
- 200g de betterave crue
- 1 oignon
- 1 grand bol de bouillon de légumes
- 1 grand verre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

1. Épluchez les betteraves et les râper grossièrement.
2. Épluchez l'oignon et le couper en dés.
3. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse.
4. Mettez les oignons à fondre dans l'huile.
5. Une fois les oignons transparents, ajoutez le riz. Remuez.
6. Ajoutez le vin blanc et laissez absorber par le riz.
7. Ajoutez la betterave crue râpée et le grand bol de bouillon de légumes.
8. Laissez mijoter et servez quand le riz est fondant et tout le jus absorbé.
9. Si vous trouvez le riz pas assez cuit une fois le liquide évaporé. Ajouter un peu d'eau bouillante et laisser mijoter de nouveau. :)

Le conseil de Karen

Je testerai bien cette recette pour halloween :D

Tous les risottos de mon blog cuisine :

[Recette de risotto au chou rouge](#)

[Recette de risotto aux carottes et curcuma](#)