

Risotto aux crevettes

Ingrédients pour 8 personnes

400 g riz =4 verres
1/2 cube bouillon de volaille double du
vol. de riz
1 oignon haché
2 c. à soupe huile d'olive
safran
400 g crevettes
sel et poivre

Temps de préparation : 10 min. Temps de cuisson :
25 min

Dans une cocotte faire fondre un oignon haché
avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce que les grains
de riz deviennent translucides.

Ajouter les crevettes et le bouillon de
volaille. Mettre le safran, saler, poivrer. Laisser cuire
jusqu'à évaporation complète.

Servir chaud.

Classification: pâtes/riz (plat), non testée

Origine: www.tefal.fr

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo