

Risotto de coquillettes au jambon et fromage



5/5

1 vote



par CuisineAZ



4 Personne(s)



20 min



20 min



Pas cher



Facile

INGRÉDIENTS

500 g de coquillettes

1 oignon

200 g de dès de jambon

200 g de comté râpé

1,5 litre de bouillon de volaille chaud

10 cl de vin blanc sec

parmesan râpé

tomates confites pour la décoration

beurre

huile d'olive

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Epluchez et émincez finement l'oignon.

ÉTAPE 2

Faites fondre une noix de beurre et 1 c. à soupe d'huile dans une grande poêle et faites-y suer l'oignon jusqu'à ce qu'il soit bien translucide.

ÉTAPE 3

Ajoutez les coquillettes et faites cuire 2 minutes, en mélangeant bien.

ÉTAPE 4

Baissez le feu, ajoutez le vin blanc et laissez-le s'évaporer, en remuant.

ÉTAPE 5

Versez deux louches de bouillon dans la poêle et laissez cuire en mélangeant sans cesse.

ÉTAPE 6

Quand le bouillon s'est évaporé, versez deux nouvelles louches dans la poêle, tout en continuant de mélanger. Répétez l'opération jusqu'à ce que les pâtes soient cuites.

ÉTAPE 7

Retirez le risotto du feu, ajoutez les dès de jambon et le comté râpé et mélangez bien.

ÉTAPE 8

Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

ÉTAPE 9

Servez sans attendre parsemé de parmesan râpé et décoré de tomates confites.

© cuisineaz.com