

Risotto poivron et chorizo

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 chorizo
- 2 poivrons
- 1 oignon
- 250gr de riz arborio
- 10cl d'eau
- 1L de bouillon de bœuf
- 2 c-à-soupe d'huile d'olive



Préparation :

- 1/ Émincer finement l'oignon puis couper les poivrons en lamelles.
- 2/ Faire chauffer l'huile d'olive dans un faitout et y faire revenir l'oignon ainsi que les poivrons environ 10 mn.
- 3/ Éplucher le chorizo, le couper en fines rondelles puis l'ajouter au mélange poivrons-oignon et laisser dorer.
- 4/ Rincer le riz à l'eau claire puis verser le dans le faitout.
- 5/ Laisser les grains devenir translucides puis verser l'eau et laisser absorber tout en remuant.
- 6/ Faire de même avec le bouillon en l'ajoutant au riz, louche par louche jusqu'à absorption complète.
- 7/ Le riz doit être fondant.

Vous pouvez également utiliser des poivrons grillés en bocaux si vous voulez qu'ils soient plus fondants

Bon Appétit

Sandra