

Risotto turbo



<i>1 CS d'huile</i>	Chauffer dans la marmite à pression.
<i>1 oignon haché</i> <i>1 gousse d'ail pressée</i>	Faire revenir dans le corps gras.
<i>300 g de riz pour risotto</i>	Ajouter, faire revenir quelques instants.
<i>1½ de vin blanc sec</i>	Déglacer, laisser réduire.
<i>200 g de petits pois surgelés</i> <i>4½ dl de bouillon de légumes</i> <i>3 dl de crème 35 %</i> <i>1 paquet de safran</i>	Ajouter, bien mélanger et fermer la marmite à pression. Faire chauffer à feu maximum jusqu'à la 1 ^{ère} marque rouge. Réduire le feu et laisser cuire 6 min. Retirer la marmite du feu et laisser descendre la soupape.
<i>sel, poivre du moulin</i> <i>100-120 g de fromage râpé</i> <i>1 botte de persil haché</i>	Ajouter le fromage et le persil, rectifier l'assaisonnement, servir de suite.

Suggestions:

- Servir le risotto avec une viande grillée et/ou une salade verte. Dans ce cas, remplacer la grande partie de la crème par du bouillon de légumes, sinon il est trop nourrissant.
- Ajouter à volonté des lardons, des dés de jambon, d'autres légumes coupées, selon vos envies.