

Risotto au pesto de basilic

1 c. à table d'huile d'olive

1 c. à table de beurre salé

1 oignon haché

2 t. de riz arborio (vous êtes mieux d'utiliser ce riz pour le risotto))

5 tasses de bouillon de poulet

1 c. à thé de sucre

2 c. à table de jus de citron ou le jus de 1 citron

1 t. de pesto

Fromage mascarpone pour le dessus



Mettre le beurre et l'huile dans le instant pot.

Placer ce dernier sur SAUTÉ, ADJUST, MORE.

Faire revenir les oignons 5 m ou jusqu'à ce qu'il soient

translucides.

Ajouter le bouillon, le jus de citron, le sucre et bien mélanger.

Mettre le couvercle et cuire 6 m. à MANUAL.

Dépressuriser rapidement.

Ajouter la tasse de pesto, ou plus. Bien mélanger.

Laisser 5 m. sur WARM.

Au service sjouter le mascarpone.

Traduit de :

Photo de :

<http://pressureluckcooking.com/recipe/instant-pot-pesto-risotto/>