

# Risotto rapide

**Portions: 4-6**

**Cuisson 15 m.**

**4 tasses de bouillon  
de légumes**

**1/4 tasse d'huile  
d'olive**

**1 oignon jaune  
moyen, en dés**

**Sel**

**2 tasses de riz  
Arborio**

**1/2 tasse de vin**

**1 cuillère à thé de  
safran**

**1 ou 2 cuillères à  
soupe de beurre 1 1 1 tasse parmesan râpé, divisé**

**Thym frais ou persil**



**Placer l'instant pot sur SAUTÉ et ajouter l'huile, faire sauter les pignons et ajouter le sel. Ensuite, ajoutez le riz et continuez à remuer pendant encore 3 minutes. Ajouter le vin et le safran et laisser mijoter 1 minute.**



**Ajouter le bouillon. Fixez le couvercle et sélectionnez une haute pression. Cuire pendant 6 minutes. Lorsque votre temps est écoulé, effectuez une libération rapide. Ouvrez le couvercle et ajoutez le beurre et le parmesan. Remuer. Retirer du feu et incorporer les herbes fraîches. Ajouter le sel au goût désiré. Saupoudrer de parmesan sur le dessus.**

**Traduit de :  
Instant Pot Cookbook: Electric Pressure Cooker:  
Recipes for Faster, Healthier, Time Saving Meals**