

Risotto rapide

Portions: 4-6

4 tasses de bouillon de légumes

¼ tasse d'huile d'olive

1 oignon jaunes moyen, en dés

Sel

2 tasse de riz arborio

1/2 tasse de vin

1 cuillère à thé de safran

1 ou 2 cuillères à soupe de beurre

½ tasse parmesan râpé, divisé

Thym frais ou persil

Placer l'instant pot sur SAUTÉ et ajouter l'huile, faire sauter les oignons 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 Sous pression 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