

Risotto aux asperges vertes et burrata

Par Manuella Chantepie



Niveau de difficulté

Facile

Coût

Bon marché

Temps de préparation

25 min

Temps de cuisson

25 min

Régal
Nature

Catégories : Plats, Fromage, Légumes, Placard, Recette végétarienne, Saison

Testez notre savoureuse recette de risotto aux asperges vertes et burrata ! À noter que ce plat italien ne peut pas être préparé à l'avance ni réchauffé, car il surcuit et devient pâteux.

Prévoyez suffisamment de bouillon pour le servir bien chaud et crémeux, juste après la cuisson.

Pour 4 personnes

Ingédients

300 g Riz arborio
1,2 L Bouillon de légumes
1 botte Asperges vertes
140 g Burrata
50 g Parmesan râpé
30 g Roquette
25 g Cranberries séchées
1 Oignon
10 cl Vin blanc sec
2 c. à soupe Huile d'olive
Sel et poivre

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de risotto** en lavant **les asperges**. Coupez le bout du pied et détaillez-les en rondelles.
- 2 Pelez et hachez **l'oignon**. Faites-le revenir 5 min à feu doux dans **l'huile d'olive**. Versez **le riz** et mélangez 2 min sur feu vif jusqu'à ce qu'il soit nacré. Mouillez-le avec **le vin blanc** et remuez encore environ 1 min jusqu'à évaporation du liquide.
- 3 Ajoutez **le bouillon** chaud louche par louche, au fur et à mesure de son absorption, sur feu doux/moyen en mélangeant régulièrement. **Salez** puis incorporez **les asperges** et **la roquette** 5 min avant la fin de cuisson (qui prend 18 min en tout).
- 4 Quand **le risotto** est cuit, incorporez hors du feu **le parmesan**, **la burrata** émiettée et **les cranberries**. **Poivrez**, et couvrez 2 min avant de servir.

Si vous avez aimé notre risotto aux asperges vertes et burrata...

- Vous aimerez aussi notre **risotto aux asperges, petits pois et courgettes**
- Notre **risotto au citron et aux asperges**
- Notre **risotto vénitien aux petits pois et speck**

A lire aussi

> [Ris de veau rôti, jus thaï](#)