



Risotto à la milanaise

24/07/2014 à 16h47

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 250 g de riz
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de safran
- ½ verre de vin blanc sec
- Sel, poivre

Préparation :

- Pelez et émincez l'oignon finement ;
- Dans une cocotte faites chauffer l'huile d'olive et rajoutez l'oignon, faites cuire 5 min à feu doux en remuant ;
- Ajoutez le safran et le riz, faites dorer 3 min toujours en remuant. Mouillez avec le vin blanc et laissez évaporer le liquide. Salez et poivrez ;
- Ajoutez 30 cl d'eau chaude, couvrez et laissez mijoter 15 min à feu doux, rajoutez de l'eau chaude si besoin ;
- Quand le riz est tendre, éteignez le feu et laissez reposer 5 min. Saupoudrez de parmesan et servez bien chaud.