

Recette : Risotto au safran et aux moules



Étape 1 :

Faire revenir doucement les moules surgelées dans une poêle avec un peu d'huile. Réserver.



Étape 2 :

Hâcher finement l'oignon et faire revenir dans la cocotte avec de l'huile.



Étape 3 :

Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce que le riz devienne doré.



Étape 4 :

Arroser de bouillon et de 25 cl de jus de cuisson des moules, ainsi que le safran. Laisser cuire 20 min et ajouter les moules.

Ingrédients :

- Safran
- Riz pour risotto
- Vin blanc sec
- Oignon
- Moules surgelées
- Bouillon de poule