



Risotto À La Carbonara

Temps total : 40min — Préparation 35min



INGRÉDIENTS : 4 personnes

- 40g Beurre
- 1 Oignon
- 400g Riz à risotto
- 75cl Bouillon
- 200g Lardons
- 200g Parmesan
- 2 Brins Persil
- À Souhait Épice

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Dans une sauteuse faire revenir l'oignon émincé dans le beurre.

ÉTAPE 2

Quand l'oignon est légèrement coloré, ajoutez le riz et laissez revenir jusqu'à ce qu'il soit transparent.

ÉTAPE 3

Ensuite, versez petit à petit le bouillon de légumes et faire cuire le tout 15 à 20 minutes à feux doux sans arrêter de remuer.

ÉTAPE 4

Ajoutez les lardons que vous avez préalablement dorés, le parmesan, le persil et les épices que vous souhaitez. Mélangez le tout et servez !