



Risotto De Gambas Et Chorizo

Ingrédients

4  Pour 4

Portions

650 G De Risotto
2 Oignons
2 Poivrons Rouges
200 G De Chorizo
30 Gambas
150 G De Parmesan
25 De Vin Blanc
100 G De Beurre
10 G **Ducros® Rizdor**

Procédure

1. Éplucher et émincer l'oignon. Tailler en dés le poivron et le chorizo.
2. Suer le tout à l'huile d'olive sans coloration.
3. Verser le riz, le nacrer puis le déglacer au vin blanc.
4. Lorsque le vin est évaporé, ajouter à hauteur un bouillon de légumes et le Rizdor. Mélanger et ajouter du bouillon dès que le liquide précédent est absorbé.
5. Une fois le riz cuit, lier au parmesan et au beurre.
6. Poêler les gambas et les servir sur le risotto.

TYPE DE RECETTE: PLATS