

## Cycle 3

# Risotto traditionnel

Pour 4 personnes



### Conseil

Une fois la cuisson terminée, ajouter un sachet de safran.

### Ingrédients

1 cs de beurre  
 1 oignon finement haché  
 1 gousse d'ail  
 250 g de riz à risotto,  
 p. ex. carnaroli  
 8 dl d'eau



1 ½ cc de bouillon de légumes  
 (pâte ou poudre)  
 50 g de mascarpone suisse  
 50 g de Sbrinz AOP râpé



## Cycle 3

## Préparation



1 Faire revenir l'oignon dans le beurre. Presser et ajouter l'ail.



2 Verser le riz et cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide.



3 Mouiller avec l'eau et porter à ébullition. Ajouter le bouillon. Mijoter 18-20 min à feu doux. Mélanger de temps à autre.



4 Incorporer le mascarpone et le fromage, puis servir.