

RIZ AU SAFRAN

Pour 6 personnes



*500 g de riz à long grain
2 cuil. à café de concentré de tomate
1 dose de safran en poudre
75 g de parmesan fraîchement râpé
1 verre (30 cl) de vin blanc
3 cuillères à soupe d'huile
1 noix (50 g) de beurre
2 gros oignons émincés
Sel, poivre*

1. Délayer le safran et le concentré de tomate avec le vin blanc dans un bol.
2. Faire chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une sauteuse à feu moyen. Y faire dorer les oignons 1 mn, puis ajouter le riz et laisser dorer 10 mn environ, en remuant. Ajouter le parmesan, saler et poivrer.
3. Mouiller avec le vin au safran. (Il doit juste recouvrir le riz sans le noyer.) Couvrir et laisser cuire à feu très doux pendant 20 mn (sans découvrir).

En Italie, le risotto se fait avec du riz rond et on y ajoute un verre de bouillon de poule, ce qui le rend plus pâteux