

Risotto de volaille

Pour 4 personnes.

300 g de riz, 50 g de beurre, 2 c à soupe d'huile, 400 g de restes de volaille, 4 tomates, 1 poivron rouge, 1 gros oignon, 2 gousses d'ail, 1 verre de vin blanc sec, sel, poivre, thym, laurier, parmesan râpé.

Préparation : 15 mn, cuisson : 15 mn.

Faire cuire le riz à l'eau salée.

Faire revenir l'oignon et l'ail hachés dans le beurre et l'huile.

Ajouter les tomates pelées et concassées.

Mouiller avec le vin blanc.

Incorporer le poivron taillé en dés.

Parfumer avec le thym et le laurier et assaisonner se sel et poivre.

Laisser cuire 7 à 8 mn.

Ajouter les restes de volaille rôtis.

Mélanger du parmesan au riz et dresser la préparation sur le riz.

Important : bien égoutter le riz avant d'y ajouter le parmesan. La volaille peut être décortiquée avant d'être ajoutée à la préparation. On peut incorporer une pincée de safran au riz.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.