

# Risotto Saveurs du Sud au All Cook

## Ingrédients :

100 g d'oignon coupé en 4  
10 g d'ail en gousse coupé en 2  
230 g de poivron rouge coupé en morceaux  
50 ml d'huile d'olive  
200 g de dés de chorizo  
320 g de riz rond « La Fallera » ou arborio  
20 ml d'huile d'olive  
120 ml de vin blanc  
700 ml d'eau  
10 g de bouillon de poule en poudre ou émietté  
2 sachets de safran en poudre  
35 g de Grana Padano en poudre  
du sel fin de Guérande  
qq tours de moulin à poivre 5 baies  
130 ml de crème liquide entière



## Préparation:

### Étape 1

Dans le bol du robot muni du couteau Ultrablade, ajoutez l'oignon coupé en 4, l'ail en 2. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vit 11/ 10 sec.

### Étape 2

Remplacez le couteau Ultrablade par le mélangeur. Raclez les bords du bol et ajoutez les poivrons rouges coupés en morceaux Versez l'huile d'olive. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog Mijoté P1 Rissolé /130°C/ 10 min (sans bouchon)

### Étape 3

Ajoutez les dés de chorizo, le riz et l'huile d'olive. Mélangez à la spatule. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog Mijoté P1 Rissolé /130°C/ 5 min (sans bouchon)

### Étape 4

Ajoutez le vin, l'eau, le bouillon en poudre, le safran en poudre, le Grana Padano, le sel fin de Guérande et le poivre 5 baies. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog Mijoté P3 Risotto/95°C/20 min (bouchon position mini)

### Étape 5

Ajoutez la crème liquide. Donnez un petit coup de spatule. Verrouillez le couvercle et lancez le Prog.manuel Vit 3/95°C/5 min (sans bouchon).

### Étape 6

Servez aussitôt car on attend le risotto mais le risotto n'attend pas !!!

## Conseils et/ou suggestion :

Un risotto aux couleurs et saveurs catalanes !!! Il peut être accompagné de grillades.

*Regalez-vous!*