

Risotto à l'orangina et chorizo

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de riz Arborio

Difficulté : Facile

120 g de fines tranches de chorizo

Préparation : 10 min

1 oignon

Cuisson : 35 min

4 cuil à soupe de crème fraîche épaisse

60 g de parmesan fraîchement râpé

1 L d'orangina

2 cuil à soupe d'huile d'olive

Sel & poivre

Préparation :

Faites revenir dans une casserole le chorizo coupé en lanières.
Réservez.

Epluchez et coupez l'oignon finement.

Faites chauffer une casserole avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive
et faites y colorer l'oignon

Ajoutez le riz et mélangez à feu vif jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Incorporez 1/4 d'orangina (température ambiante) et mélangez
à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz.
Renouvez l'opération jusqu'à épuisement de l'orangina.
Incorporez le chorizo dans le dernier quart et poivrez.

Ajoutez le chorizo et son gras et bien mélanger le tout.

Ajoutez le parmesan et la crème.
Mélangez, gardez au chaud quelques instants

Dressez dans des assiettes creuses.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!