

Risotto aux crevettes



Ingrédients pour 4 personnes

0.5 verre de Lait bio demi-écrémé

- 30 g de Parmigiano Reggiano
- 1 poignée d' épinards
- 1 carotte
- 2 oignons
- 1 c. à soupe d' huile
- 2 verres de riz spécial risotto
- 0.5 verre d' eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 150 g de crevettes
- 1 c. à soupe de basilic
- 1 pincée de sel et poivre

Préparation de la recette du risotto aux crevettes

Rincez les épinards. Epluchez la carotte. Emincez-la ainsi que les oignons blancs.

Dans un faitout ou une marmite à riz, **faites revenir ces légumes** et le riz dans l'huile 2-3 minutes.

Versez l'eau, le lait, le cube de bouillon et couvrez.

Laissez mijoter sur feu doux pendant 15-20 minutes jusqu'à ce que le riz soit cuit, encore un peu croquant.

5 minutes avant la fin de la cuisson, **ajoutez les crevettes à votre risotto.**

Juste avant de servir le **risotto aux légumes et crevettes**, ajoutez le parmesan râpé et le basilic ciselé. Mélangez bien à la cuillère en bois.

Dégustez bien chaud.