

## Risotto primavera



Il existe plusieurs versions de cette recette, surtout quant au contenu des légumes. L'essentiel, c'est qu'ils soient tous verts et évoquent par conséquent le printemps. Vous pourrez par exemple rajouter des légumes verts de votre choix (poireaux, brocolis, etc.), et aussi, en honneur au printemps, quelques brins de fleur de courgette.

### Ingrédients pour 6 personnes

400 grammes de riz arborio  
100 grammes de petits pois  
100 grammes de haricots verts  
2 courgettes  
1 botte d'asperges vertes épluchées  
150 grammes de fèves  
8 petits oignons blancs (avec la tige)  
2 gros oignons coupés en lamelles  
de l'huile d'olive extra vierge  
10 cl de vin blanc sec  
1.5 litres de bouillon de volaille  
80 grammes de parmesan frais, râpé  
sel et poivre

### Préparation

1. Préparer le bouillon de volaille. Si vous manquez de temps, vous pouvez le faire avec des tablettes de bouillon. Maintenir au chaud.
2. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir les gros oignons, sans les colorer. Ajouter le riz et remuer sur feu doux jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Saler et poivrer.
4. Verser le vin et remuer jusqu'à ce qu'il s'évapore.
5. Verser ensuite tout le bouillon, mélanger, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes.
6. Pendant ce temps, plonger les asperges et les haricots verts dans de l'eau bouillante et laisser cuire pendant 7 minutes.
7. Couper tous les autres légumes en tronçons ou en dés. Garder le bout des tiges des petits oignons.
8. Faire revenir tous les légumes dans une poêle avec de l'huile. Réserver.
9. Une fois le risotto cuit, retirer du feu. Ajouter tous les légumes, puis le parmesan et mélanger. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

**Buon appetito!**