



Risotto de coquillettes au jambon

PAR VALERIE

Vous aurez besoin de :
(pour 6 personnes)

1 gros oignon

500g de coquillettes

2 tranches de jambon

100g de parmesan

1 cuillère à soupe de fond de volaille dégraissée



La recette

Dans une sauteuse, mettre une cuillère d'huile d'olive.

Ajouter l'oignon émincé très finement,
puis les coquillettes crues.

Remuer à la cuillère en bois

Ajouter le jambon coupé en petit dés.

Verser le bouillon petit à petit
(fond de volaille avec 1 litre d'eau)

Laisser mijoter 10 mn en surveillant l'eau de cuisson.

Une fois cuit, ajouter le parmesan et servir.

Vérifier l'assaisonnement
car le fond de volaille est déjà salé.

