

RISOTTO AU CHORIZO

Ingrédients

Pour 6 personnes

1 gousse d'ail

1 oignon

30 g huile d'olive

2 petits cubes or ou de bouillon bœuf ou poulet

60 g de chorizo coupé en rondelle

50 g d'olive noires dénoyautées et coupées en 4 (pas mis)

10 feuilles de basilic (mis en déshydratée)

1 boîte de tomate pelée sans le jus

300 g riz spécial risotto

350 g d'eau chaude

100 g blanc

sec poivre

30 g de parmesan (pas mis je n'en avais plus)

Préparation

Eplucher ail et oignon **mixer 5 s/ vit5** racler les parois

Verser l'huile

Cuire **5 min /varoma /fonction sens inverse/ vit 1**

Ajouter le chorizo

Cuire **2 min /varoma/fonction sens inverse/vit 1**

Ajouter le riz le vin le cube l'eau les tomates le basilic les olives **programmer 18 min/100°/Fonction sens inverse/vit 1**

à la sonnerie rajouter le parmesan mélanger **15s/vit 2**

Myhomemadecook.com