

Risotto de fregola sarda aux cèpes



Ingrédients (pour 4 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.2	Fregola Sarda en sachet 950 g SABAROT	0175270
1 PCE	Oignon	~
PM	Vin blanc	~
PM	Thym frais	~
PM	Eau	~
0.04	Cèpes séchés	~
0.12	Petits pois frais	~
PM	Parmesan ou autre fromage	~

Étapes de préparation

- 1 Faites réhydrater vos cèpes environ 30 minutes dans une eau tiède. Egouttez-les et rincez-les.
- 2 Filtrez le jus de réhydratation pour retirer toutes les impuretés.
- 3 Ciselez finement l'oignon et faites-le suer dans de l'huile d'olive
- 4 Ajoutez la fregola quand l'oignon est translucide, enrobez-le bien de matière grasse avant de déglacez avec du vin blanc.
- 5 Incorporez le jus de réhydratation des cèpes (et de l'eau si besoin) progressivement jusqu'à cuisson des pâtes, vous pouvez ajouter des branches de thym frais qui apporteront de la fraîcheur. Assaisonnez à votre goût.
- 6 Ecossez les petits pois et les faire blanchir rapidement dans une eau bouillante salée. Ajoutez-les à la fin de la cuisson des fregola en même temps que les cèpes coupés en morceaux.

- 7 Ajoutez du parmesan ou un autre fromage râpé selon vos goûts.
- 8 Laissez reposer quelques minutes le risotto avant de le déguster.