

Risotto orge perlé et légumes verts



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
236472	Poêlée orge perlé, légumes verts et édamamé 2,5 kg Minute Bonduelle Veggie	2.5 Kilo
171705	Parmigiano Reggiano râpé au lait cru AOP 30% MG 1 kg	200 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	300 Gramme
	Bouillon de légumes	200 Gramme
	Herbes fraîches, sel, poivre	PM

Etapes de préparation

- 1 Porter à ébullition le bouillon de légumes puis ajouter la crème.
- 2 Ajouter la poêlée orge perlé préalablement décongelée pour réduire le temps de mise en œuvre.
- 3 Ajouter le parmesan râpé juste avant l'envoi, puis rectifier l'assaisonnement.
- 4 Dresser puis terminer par les herbes fraîches.