

Risotto de coquillettes aux champignons



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour cette recette, les proportions sont « Quanto Basta » (QB), c'est à dire « autant que nécessaire ».

- 150g de coquillettes (QB)
- 1/2 oignon
- 1 noix de beurre
- 1L d'eau bouillante (QB)
- 1/2 bouillon cube de légumes
- Des champignons de différentes variétés (girolles, pleurotes, champignons de Paris, cèpes...) (QB)
- du parmesan (QB)
- Du sel et du poivre (QB)



Mélangez le bouillon cube à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il soit complètement dissout de façon à obtenir un bouillon de légumes.

Coupez l'oignon en petits morceaux et rincez les champignons. Vous pouvez les couper en morceaux. Dans la casserole, faites revenir les oignons et les champignons avec le beurre pendant quelques minutes.

Versez les coquillettes (cruës) et faites-les revenir avec l'oignon et les champignons pendant une minute.

Versez un petit peu de bouillon de légumes, de façon à ce que ça recouvre tout juste les pâtes.

Laissez cuire à feu moyen en mélangeant de temps en temps.

Rajoutez de l'eau au fur et à mesure qu'elle s'évapore.

Procédez de cette façon pendant une douzaine de minutes.

Goûtez de temps en temps pour savoir quand les pâtes sont cuites (à vous de voir si vous les préférez al dente ou bien cuites). Vous n'êtes pas obligés d'utiliser tout le bouillon de légumes.

Hors du feu, ajoutez le fromage râpé et mélangez bien.