



Recette

Risotto aux Kalettes et à la ricotta

Avec leur goût de noix, les Kalettes enthousiasment grands et petits.

30 Min.

Temps de préparation



31 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

GARNITURE

400g de Kalettes **De saison**

4cs d'huile d'olive

sel, poivre

500g de ricotta

RISOTTO

1 petit oignon, haché

1cs de beurre

250g de riz à risotto, p.ex. Carnaroli

2dl de vin blanc sec

5 à 7 dl de bouillon de légumes, chaud

50g de Sbrinz AOP, râpé

2cs de beurre

1 citron

Voici comment faire

1 de 3

GARNITURE Mélanger les Kalettes avec l'huile, assaisonner et répartir sur la plaque préparée. Verser la ricotta sur les Kalettes.

2 de 3

CUISSON Faire dorer pendant 20 à 25 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C (chaleur inférieure et supérieure).

RISOTTO Faire revenir les oignons dans le beurre chaud. Ajouter le riz, faire revenir jusqu'à ce qu'il soit translucide, mouiller avec le vin et laisser mijoter. Ajouter le bouillon petit à petit et laisser mijoter encore pendant 18 à 20 minutes en remuant jusqu'à ce que le riz soit crémeux, mais encore légèrement croquant. Incorporer le fromage et le beurre. Mettre le risotto sur les assiettes et répartir les Kalettes dessus. Râper le zeste de citron dessus.