



RISOTTO VÉGÉTARIEN AUX CHAMPIGNONS ET RAPÉ NURISHH SAVEUR MOZZARELLA

Ingrédients pour 10 personnes :

- 200g de champignons frais ou déshydratés (cuisinés)
- 200g de râpé Nurishh® Saveur Mozzarella
- 1 petit oignon finement coupé
- 1 gousse d'ail pressé
- 100g de beurre végétal
- 1 verre de vin blanc sec
- 1,5 de bouillon au choix
- Poivre et sel

Préparation de la recette :

1. Faire revenir l'oignon et l'ail dans 25g de beurre et rajouter le riz.
2. Laisser cuire pendant 1 minute et mouiller avec le vin blanc. Laisser réduire.
3. Rajouter les champignons puis le bouillon jusqu'à ce que le risotto prenne forme.
4. Mélanger la moitié du râpé Nurishh® avec le reste du beurre dans le risotto et servir l'autre moitié du râpé Nurishh® dans un petit bol avec le risotto.

Bon appétit !