Risotto au Pesto Verde de Bresc et au Parmigiano

Ingrédients

10

- 1,5 kg de riz pour risotto
- 5 échalotes finement hachées
- 5 litres de bouillon de légumes
- 150 g de Bresc Pesto Verde
- 250 g de parmesan râpé
- 60 g d'huile d'olive
- 125 g de beurre
- 10 tomates cerises et un peu de basilic pour la garniture

Méthode de préparation

Faire revenir l'échalote dans l'huile d'olive. Ajouter le riz à risotto et faire revenir brièvement. Ajouter progressivement le bouillon chaud et continuer à remuer jusqu'à ce que le riz soit cuit et crémeux. Incorporer 3/4 du fromage, le pesto et le beurre. Garnir avec le reste du parmesan, les tomates et le basilic.

Produits Bresc utilisés

Bresc Pesto vert 1000g

Bresc Pesto vert 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000