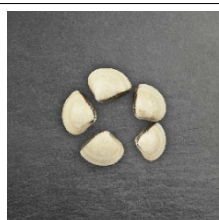


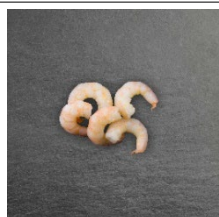
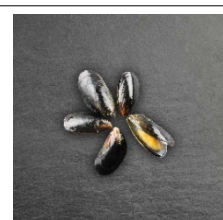


»» Risotto à la tomate avec des crevettes et palourdes ««



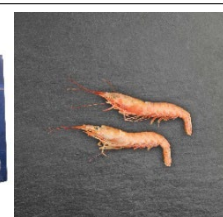
Palourdes cuites,
coquille entière,
40/60 pc/kg
Sachet 1 kg

Moules du Chili,
cuites, coquille
entière,
40/60 pc/kg
Sachet 1 kg



Crevettes vannamei
décortiquées
déveinées et cuites,
extra rouge,
31/40 pc/360 g
Sachet 800 g

Crevettes rouges
d'Argentine avec
tête, 20/30 pc/kg
Boîte 2 kg



Plat principal - 4 personnes

Préparation à l'avance: 20 minutes

Préparation: 25 minutes

Ingrédients

- Crevettes cuites (pc 031/040r) EPIC
- Palourdes (bcl ws40) EPIC SELECT
- Moules (mus ws40)
- Crevettes d'Argentines (hoarg 20)
- 300 grammes de riz à risotto
- 1.5 litres de bouillon de légumes, chaud
- 1 cuillère à café d'origan séché
- Une poignée de basilic
- Verre de vin blanc
- 1 gousse d'ail, en petit morceaux
- 2 échalotes, en petit morceaux
- 10 tomates, hachées grossièrement
- 1 cuillère à soupe de purée de tomates
- pointe de couteau poudre de chili
- 80 grammes de parmesan
- 50 grammes de beurre
- Huile d'olive



Préparation

Faire revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le riz et laisser mijoter un moment. Ajouter l'origan, le poudre de chili et la soupe de purée de tomates. Déglacer avec le vin blanc. Lorsque le vin a bouilli, ajouter les tomates coupées en morceaux. Ajoutez maintenant une louche de bouillon après l'autre, en attendant à chaque fois que le bouillon soit complètement absorbé. Après environ 15 minutes, vous pouvez ajouter les crevettes et les palourdes. Laissez-les se réchauffer. Ajoutez 50 grammes de parmesan râpé et le beurre. Répartissez dans des assiettes et terminez par un supplément de fromage et quelques feuilles de basilic.