



## Risotto au parmesan

- 4 cuillères à soupe de beurre
- 1 petit oignon, pelé et coupé en petits dés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 1/2 tasse de riz Arborio
- 4 tasses de bouillon de poulet, divisé
- 3 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/4 c. à thé de poivre noir moulu
- 1/2 tasse de persil frais haché

### INSTRUCTIONS

Appuyez sur le bouton Sauté sur l'Instant Pot. Ajouter et faire fondre le beurre. Ajouter l'oignon et faire sauter pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajouter l'ail et le riz et cuire pendant une minute supplémentaire. Ajouter 1 tasse de bouillon et remuer pendant 2-3 minutes jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz.

Ajouter les 3 tasses restantes de bouillon, le parmesan, le sel et le poivre. Verrouiller le couvercle.

Appuyez sur la touche Manual/pressure cook et réglez le temps à 10 minutes. Lorsque la minuterie émet un bip, laissez la pression se relâcher naturellement pendant 10 minutes. Relâchez rapidement toute pression supplémentaire jusqu'à ce que la soupape à flotteur tombe, puis déverrouillez le couvercle.

Verser dans des bols et garnir chacun avec 1/8 tasse de persil frais (j'ai garni le mien d'oignons verts).

<https://www.365daysofcrockpot.com/instant-pot-parmesan-risotto/>