

Risotto au boeuf

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de beurre

2 tasses de riz pour risotto

4 1/2 tasses de bouillon de boeuf

2 tasses de steak en lanières

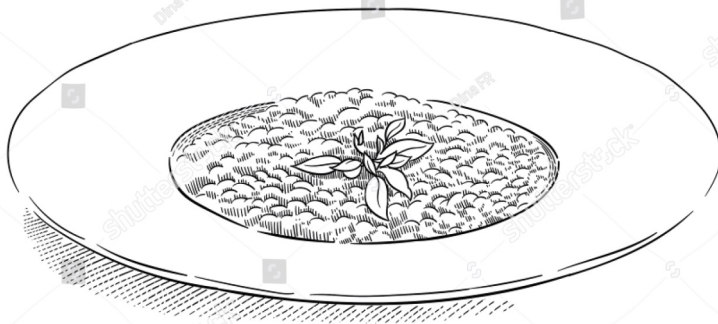
1 tasse de fromage à la crème

2 cuillères à soupe de parmesan

1 pognon haché

2 gousses d'ail

Risotto



Régler l'autocuiseur sur SAUTÉ. Ajouter l'huile, le beurre, les oignons et l'ail et mélanger. Ensuite, ajouter le bœuf, le riz et le bouillon. Couvrir et verrouiller. Cuire à MANUAL/PRESSURE 8 minutes. Laisser la pression se relâcher. Tester le riz pour vous assurer qu'il a atteint la consistance souhaitée. Sinon, faire cuire encore deux minutes. Incorporer le fromage à la crème et le parmesan. Garnir de persil et servir éventuellement avec un verre de vin rouge.

(Recette non testée).

Note de la traductrice : le riz à risotto est le riz arborio.

Traduit de : Instant Pot Cookbook : 130 Easy Recipes to Satisfy Everyone de Shon Brooks.