



Risotto aux champignons

INGRÉDIENTS :

1/4 tasse de beurre non salé
1/4 tasse d'huile d'olive
3 tasses de champignons coupés en dés
1 tasse d'oignon haché
1 branche de romarin
1 1/2 tasse de riz Arborio
3/4 tasse de vin blanc
1 litre de bouillon de poulet
sel et moulu poivre au goût
1/2 tasse de parmesan râpé

INSTRUCTIONS :

Sélectionnez la fonction Sauté

Ajouter le beurre et l'huile d'olive; remuer jusqu'à ce que le beurre soit fondu, environ 2 minutes.

Ajouter les champignons; cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le tout soit légèrement ramolli, environ 3 minutes. Incorporer l'oignon; cuire 2 minutes.

Ajouter le brin de romarin; cuire 1 minute.

Incorporer le riz dans le pot jusqu'à ce que chaque grain soit enrobé d'un mélange beurre-huile d'olive;

environ 2 minutes.

Verser le vin. laisser mijoter pendant 3 minutes.

Verser le bouillon de poulet en remuant pour gratter les côtés du pot.

Laisser mijoter pendant 1 minute.

Fermez et verrouillez le couvercle. Tournez le bouton de ventilation sur sealing. Sélectionnez la fonction manuelle; régler la minuterie pour 6 minutes. Laisser la pression descendre pendant 5 min. Appuyez sur la valve pour mettre à venting.

Retirer le couvercle lorsque la pression est relâchée, environ 5 minutes. Jeter le brin de romarin. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Incorporer le parmesan jusqu'à ce qu'il soit fondu et combiné.