

## Risotto à l'oseille et chips de parmesan et chorizo



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 35 mn

*L'oseille... Mettez-vous au vert avec cette plante de saison, riche en fibres et faible en calories.*

### Ingrédients

- 125 g de riz arborio - ou riz thaï
- 100 g d'oseille - pour moi congelée
- 1 petit morceau de chorizo
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- huile d'olive
- parmesan râpé
- sel
- poivre du moulin

### Préparation

- 1 Préparer le bouillon de volaille en mélangeant le cube avec 500ml d'eau bouillante. Couper le chorizo en petits morceaux.
- 2 Faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon émincé. Ajouter le riz et les petits morceaux de chorizo. Lorsque les grains de riz deviennent translucides, verser le bouillon petit à petit. Rajouter du bouillon lorsque le riz a tout absorbé jusqu'à complète cuisson du riz.
- 3 Pendant ce temps, faire revenir les feuilles d'oseille dans un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- 4 Lorsque le riz est cuit, ajouter l'oseille. Bien mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 5 Servir rapidement. Décorer l'assiette avec une chips de parmesan et des chips de chorizo.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

