

Risotto au piment doux ou paprika



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Le paprika est une épice en poudre de couleur rouge obtenue à partir du fruit mûr, séché et moulu du piment doux ou poivron.

Ingrédients

- 500 g d'hachis de boeuf
- 300 g de riz à risotto
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cs de piment doux ou paprika
- 2 cs d'huile d'olive
- 30 g de beurre

Préparation

- 1 Faites chauffer le mélange beurre et huile dans une sauteuse et faites-y revenir le hachis sur feu vif.
- 2 Pelez, lavez et hachez l'oignon et l'ail. Ajoutez l'oignon à la viande et continuez la cuisson afin que l'oignon dore à son tour.
- 3 Ajoutez, alors, le riz et l'ail. Mélangez. Versez le bouillon puis le paprika.
- 4 Portez à ébullition puis laissez cuire sur feu doux 20 minutes. Servez aussitôt ! Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

