

# Risotto de Brocoli

## Risotto de Brocoli

Mettre une à feu doux une cuillère d'huile d'olive, versez la q  
Risotto de Brocoli

Mettre une à feu doux une cuillère d'huile d'olive, versez la quantité de riz selon le nombre de personne à table, faire revenir doucement, quand le riz devient transparent 5mn env., recouvrez le riz avec du bouillon de poule/légume. Ajoutez plusieurs fois du bouillon, cuisez votre risotto jusqu'à la cuisson désirée.

Coupez le brocoli en rosette, lavez-le. Mettre à cuire de l'eau avec du bouillon (une partie de celui que vous avez cuit pour le risotto) quand le brocoli est cuit, égouttez-le.

Rajoutez du parmesan à votre risotto, ensuite mettez la quantité de brocoli désirée. Le solde de brocoli peut être congelé ou préparé en soupe.