

## Risotto primavera au jambon Italien et à la roquette

- **Préparation** : 15 minutes
- **Cuisson** : 40 minutes

### Ingrédients

- 50 g de Beurre
- 250 g de Riz à Risotto (Riz Arborio)
- 750 ml de Bouillon de Légumes
- 160 g de Jambon de Parme
- 4 cuillères à soupe de Parmesan râpé
- Noix de Muscade
- 320 g de Roquette



### Préparation de la recette

- Faites fondre la moitié du beurre dans une casserole.
- Ajoutez le riz et faites revenir jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.
- Préparez le bouillon chaud. Versez-le en plusieurs temps de manière à ce que le riz soit toujours à peine recouvert de liquide.
- Faites cuire à feu moyen sans couvrir en remuant régulièrement (environ 15 minutes).
- Pendant ce temps, saisissez le jambon dans une poêle chaude.
- Retirez le risotto du feu, incorporez le reste de beurre et le parmesan, couvrez et laissez reposer 2 minutes avant de mélanger.
- Assaisonnez avec la muscade, ajoutez la roquette et le jambon chaud en lanières sur le risotto et servez immédiatement !