



## Risotto de fruits de mer

Temps de préparation: 50 minutes

Niveau: moyenne

### *Ingrédients pour 4 personnes:*

400g de Cocktail de Fruit de Mer

200g de riz pour risotto

2 tomates

3 échalotes

80ml de vermouth

800ml de bouillon de légumes

40g de beurre

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre



### *Préparation :*

1. Rincer brièvement les fruits de mer sous l'eau, puis les égoutter. Laver les tomates et les couper en cubes.
2. Faire chauffer de l'huile et du beurre dans une casserole ou une sauteuse, couper les échalotes en dés et les ajouter. Laisser caraméliser.
3. Rajouter le riz à risotto, puis mélanger. Laisser cuire pendant 3 minutes et déglacer avec le vermouth, laisser bouillir.
4. Rajouter le bouillon de légumes petit à petit au riz, et laisser cuire pendant environ 18-20 minutes dans une casserole sans couvercle.
5. Faire chauffer 20g de beurre dans une casserole puis faire frire les Frutti di Mare à feu moyen pendant quelques minutes. Saler, poivrer et mélanger les dés de tomate au risotto.