

Risotto aux carottes et au bœuf à l'italienne

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de viande hachée de bœuf
- 3 carottes
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 3 tomates pelées
- Persil
- Noix de muscade
- 1 cube de bouillon
- 4 verres de riz à risotto

La **recette**

Etape 1

Faire revenir la viande hachée et l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive.

Etape 2

Préparer le bouillon dans une casserole à part. Couper les carottes en petit dés de même dimension (important pour le temps de cuisson) ainsi que le céleri.

Etape 3

Ajouter ces légumes à la viande, rajouter le persil, la noix muscade et les tomates pelées.

Etape 4

Couvrir avec le bouillon et laisser cuire à feu doux en remuant souvent jusqu'à ce que les carottes soient cuites.

Etape 5

Rajouter à la préparation 4 verres de riz. Bien mélanger et incorporer petit à petit du bouillon pendant toute la durée de cuisson du riz.