

# RISOTTO AUX POIVRONS

Vous aimez les recettes simples et savoureuses ?  
Hé bien voilà ce qu'il vous faut !

Rapide, facile, pas chère, elle ravira vos invités en toute convivialité.

À nos casseroles !!!

# RISOTTO AUX POIVRONS

Ingrédients pour 4 personnes:

4 sachets cuisson de Riz

2 Oignons rouges

2 Poivrons

12 Poissons panés

Beurre Sel et Poivre



# RISOTTO AUX POIVRONS

**Préparation :**

**Épluchez et lavez les oignons et les poivrons. Videz les poivrons et dégermez les oignons. Coupez-les en petits morceaux.**

**Dans une poêle faites fondre un beau morceau de beurre et faites cuire les oignons et les poivrons avec sel et poivre à feu doux**



# RISOTTO AUX POIVRONS

Préparation :

Pendant ce temps, faites bouillir une casserole d'eau salée.

Plongez-y les sachets de riz et laissez cuire une quinzaine de minutes.

Egouttez le riz puis mélangez-le avec la préparation aux poivrons.



# RISOTTO AUX POIVRONS

Préparation :

Dans une poêle, faites fondre un morceau de beurre et placez-y les poissons panés.

Faites-les dorer sur les 2 faces.



# RISOTTO AUX POIVRONS

Et voilà !!

Il ne vous reste plus qu'à dresser et surtout à déguster.

Simple, pas cher, délicieux...

ELLE EST PAS BELLE LA VIE ?...



RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES  
SUR LE SITE INTERNET

**BOITEALAPIN.FR**



**Très bonne journée à vous et à bientôt...**