



**Risotto à la courgette et à la mozzarella de bufflonne, servi avec du céleri-branche et du basilic**  
*Une recette HelloFresh*

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 2 oignons rouges
- 6 branches de céleri
- 2 courgettes
- 300 g de riz pour risotto
- 40 g de fromage italien râpé
- 4 gousses d'ail
- 1 piment rouge
- 10 g de basilic frais
- 250 g de mozzarella au lait de bufflone
- 1200 ml de bouillon de légumes
- 2 c. à soupe de beurre
- Poivre et sel

## *Ustensile*

- sauteuse

1. Émincez l'oignon rouge et écrasez l'ail ou hachez-le finement. Taillez les tiges de céleri dans le sens de la longueur, puis en morceaux. Épépinez et émincez le piment rouge. Taillez la courgette en morceaux de 2 cm. Détachez les feuilles de basilic des branches, conservez ces dernières et ciselez les feuilles. Préparez le bouillon avec les branches de basilic et réservez les feuilles.
2. Faites chauffer le beurre et l'huile d'olive dans la sauteuse et faites revenir l'oignon rouge, l'ail et le céleri 5 minutes à feu moyen-vif. Baissez le feu, ajoutez le piment rouge et le riz à risotto, puis remuez 1 minute. Retirez les branches de basilic du bouillon. Ajoutez ensuite 1/3 du bouillon au risotto et laissez les grains de riz s'en imbiber lentement. Remuez régulièrement.
3. Dès que les grains ont absorbé le bouillon, ajoutez-en à nouveau 1/3, puis laissez le risotto boire lentement. Ajoutez la courgette et le reste de bouillon. Le risotto est cuit dès que les grains sont moelleux à l'extérieur, mais encore légèrement croquants à l'intérieur. Au total, comptez entre 20 et 25 minutes. Ajoutez éventuellement de l'eau si le risotto boit trop vite.
4. Pendant ce temps, déchirez la mozzarella en petits morceaux.
5. Retirez la sauteuse du feu. Incorporez la mozzarella et la moitié des feuilles de basilic au risotto. Salez et poivrez au besoin.
6. Servez le risotto sur les assiettes, puis garnissez avec le reste de feuilles de basilic et le fromage italien râpé.