

RISOTTO aux fruits de mer

4 à 6 portions

60 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	4 c. à s.
375 ml	riz italien Arborio PASTENE	1½ tasse
2	gousses d'ail, hachées	2
750 ml	fumet de poisson ou bouillon de poulet	3 tasses
1	boîte (142 g/5 oz) de petites palourdes au naturel PASTENE	1
1	pincée de safran	1
12	crevettes, déveinées et décortiquées	12
12	pétoncles	12
15 ml	persil frais haché	1 c. à s.
15 ml	basilic frais haché	1 c. à s.
	fromage parmesan italien PASTENE râpé	

- Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire revenir le riz et l'ail jusqu'à ce qu'ils dorent légèrement.
- Ajouter 250 ml (1 tasse) de fumet de poisson. Poursuivre la cuisson, en remuant, jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. Ajouter le reste du fumet, une louche à la fois, en remuant après chaque addition jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.
- Égoutter les palourdes ; réserver séparément le jus et les palourdes. Au riz, ajouter le jus des palourdes et le safran. Bien mélanger et faire cuire jusqu'à ce que le riz soit presque tendre. Disposer les crevettes et les pétoncles sur le riz, couvrir et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes, jusqu'à ce que les fruits de mer soient cuits.
- Incorporer le persil, le basilic et les palourdes réservées. Servir chaud avec du fromage parmesan.

