

RIZ À LA SAUCE au basilic, pesto

4 portions

4	tranches de prosciutto, coupées en 4	4
30 ml	huile d'olive pure PASTENE	2 c. à s.
3	échalotes sèches, hachées	3
1	gousse d'ail, hachée fin	1
750 ml	bouillon de poulet	3 tasses
250 ml	riz italien Arborio PASTENE	1 tasse
50 ml	vin blanc sec	¼ tasse
50 ml	sauce au basilic, pesto PASTENE	¼ tasse
	fromage parmesan italien PASTENE râpé	
	feuilles de basilic frais	

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Mettre le prosciutto dans un plat allant au four et le faire cuire au four pendant environ 7 minutes. Réserver.
- Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen et y faire fondre les échalotes et l'ail.
- Entre-temps, dans une autre casserole, porter le bouillon à faible ébullition.
- Lorsque les échalotes et l'ail ont fondu, ajouter le riz et mélanger pour bien l'enrober d'huile. Incorporer le vin et mélanger jusqu'à ce qu'il soit absorbé. Mouiller avec le bouillon chaud, par portions de 125 ml (½ tasse), en remuant après chaque addition, jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement absorbé. Incorporer le pesto.
- Après environ 13 minutes de cuisson, goûter au riz. Il sera prêt lorsque les grains ne seront plus croquants. Ajouter un peu de bouillon chaud, s'il y a lieu, et retirer du feu.
- Servir avec du fromage parmesan, le prosciutto croustillant et le basilic frais.

