

FARROTTO AUX CHAMPIGNONS ET PETITS POIS



Par

Giada de Laurentiis

Dans

**Ep.11 - Giada en Italie,
dimanche en famille**

INGRÉDIENTS :

- 1/4 tasse d'huile d'olive extra vierge
- 300 g de champignons de Paris émincés
- 2 poireaux, parés de vert et de racines, coupés en rondelles et coupés en deux
- 2 gousses d'ail écrasées et écrasées
- 1/2 c. à café de sel
- 1 tasse de farro rincé
- 1 tasse de vin blanc sec
- 3 tasses de bouillon de poulet ou de légumes
- 1/3 tasse de pecorino romano fraîchement râpé
- 1/3 tasse de Parmigiano Reggiano fraîchement râpé
- 4 c. à soupe de beurre doux
- 3/4 tasse de pois congelés, décongelés


RECETTE :


Notez cette recette !


1. Dans une sauteuse, faites cuire les champignons de Paris dans de 2 cuillères d'huile d'olive 8 min jusqu'à ce qu'ils n'aient plus d'eau et qu'ils soient bien dorés.
2. Dans la même sauteuse, chauffez le reste d'huile d'olive et faites revenir les poireaux 3 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez l'ail et le sel, laissez cuire 1 min avant d'ajouter le farro. Remuez bien pour enrober les grains d'huile en les faisant griller légèrement.
3. Déglacez avec le vin blanc, laissez cuire 3 min jusqu'à ce qu'il soit absorbé puis ajoutez une louche bouillon de volaille, poursuivez la cuisson en mélangeant jusqu'à ce que le bouillon soit complètement absorbé.
4. Répétez l'opération plusieurs fois jusqu'à ce que le farro soit cuit.
5. Ajoutez les champignons, les petits pois. Remuez, incorporez le beurre, le parmesan râpé et le pecorino fraîchement râpés.

+ vous pouvez remplacer les poireaux par des oignons nouveaux.

PRÉPARATION :

 10 minutes

 70 minutes

 4 personnes

 Facile

