

Risotto aux crevettes et asperges

2 tasses de bouillon de poulet

1 tasse de riz à risotto

1 tasse d'asperges hachées

16-20 crevettes moyennes, congelées non cuites

½ tasse de parmesan, fraîchement râpé

½ tasse d'oignon vert haché

Sel et poivre au goût

Dans le Superpo-Cuisson, combiner le bouillon de poulet et le riz. Recouvrir et placer aux micro-ondes à puissance élevée pour 12 minutes. Tailler les asperges en gros morceaux. Hacher les échalotes. Une fois le 12 minutes au micro-ondes terminé, ajouter les crevettes congelées et les asperges à l'aide de la Spatule en silicone, mélanger et cuire 10 minutes de plus à puissance élevée jusqu'à ce que le riz soit tendre et crémeux. Retirer du four, épices selon le goût et remuer avec la spatule en silicone. Laisser reposer 8-10 minutes. Découvrir, saupoudrer d'échalotes et de fromage, mélanger et servir.