



Elvea, L'Italie chez vous

Risotto à la tomate avec burrata



Ingrédients pour Personnes

| | |
|------------------------|---------------------|
| 1 bocal de | ELVEA Pomo e Legumi |
| 2 grappes | tomates cerises |
| 200 g de | riz pour risotto |
| 1 verre | vin blanc sec |
| 1 cuillère à soupe de | mascarpone |
| 500 ml de | eau |
| 3 gousses d' | ail |
| 3 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| | romarin |
| | thym |
| | burrata |
| | sel |
| | poivre |

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°
2. Dans un plat allant au four, disposer les tomates en grappes, ajouter un filet d'huile, une gousse d'ail écrasée, du romarin, sel et poivre
3. Enfourner pour 15 minutes
4. Pendant ce temps préparer le risotto
5. Faire revenir 2 gousses d'ail pressées dans un peu d'huile, ajouter le riz rond (voir temps de cuisson sur l'emballage) et le verre de vin blanc
6. Ajouter ensuite la sauce elvea aperitivo et cucina , un peu d'eau , bien mélanger
7. Laisser cuire à feu moyen et ajouter l'eau petit à petit, bien mélanger pendant la cuisson
8. Une fois l'eau absorbée et le riz cuit, ajouter 1 càs de mascarpone
9. Servir avec les tomates cerises, une belle burrata, un peu de basilic ou de cresson

Info recette: Simply Morane

