



Elvea, L'Italie chez vous

Hotpot de lotte

Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|----------------------------------|
| 2 | échalote, finement hachée |
| 150 g de | riz |
| 1 | poivre en pointe, finement haché |
| 100 ml de | vin blanc sec |
| 200 ml de | bouillon de légumes |
| 100 ml de | ELVEA Passata Nature |
| 1 | courgette coupée en dés |
| 1 | fenouil, en lanières |
| 2 | piment rouge |
| 2 | lotte, en gros morceaux |
| 1 filet de | crème |
| 2 cuillères à soupe de | fromage râpé |
| | poivre |
| | sel |
| | poudre de poivron |
| | huile d'olive |

Pour la salade d'herbes

| | |
|--------------|--------------------------|
| 1 poignée de | estragon, finement haché |
| 1 poignée de | basilic finement haché |
| 1 poignée de | aneth, finement haché |
| 1 poignée de | roquette |
| 1 filet de | huile d'olive |





Elvea, L'Italie chez vous

1 filet de

vinaigre de vin blanc

poivre

sel

