



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Creamy butternut-tomato risotto



### Ingrédients pour 4 Personnes

|              |  |
|--------------|--|
| 250 g de     | riz pour risotto                       |
| 1            | butternut                              |
| 2            | burrata                                |
| 2            | cubes de bouillon de légumes           |
| 1            | oignon                                 |
| 2 gousses d' | ail                                    |
| 1 boîte de   | ELVEA Double concentré de tomates 140g |
| poignée de   | basilic frais                          |
| 100 g de     | copeaux de parmesan                    |
| 1 filet de   | crème                                  |
|              | huile de piment                        |
|              | flocons de chili                       |
|              | origan séché                           |
|              | poivre                                 |
|              | sel                                    |

### Préparation

1. Préchauffez le four à 180 degrés.
2. Détaillez le butternut en morceaux (3x3 cm). Epépinez-le, vous pouvez laisser la peau. Faites mariner dans l'huile d'olive, origan, poivre et sel. Déposez les morceaux marinés sur une plaque de cuisson et faites-les rôtir pendant environ 30 min. jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Faites dissoudre 2 cubes de bouillon dans 1 litre d'eau bouillante.
4. Entre-temps, émincez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir dans une poêle profonde avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez le riz et faites-le frire pendant 1-2 min. Incorporez la purée de tomate. Commencez à déglacer petit à petit avec le bouillon et remuez à chaque fois le riz.
5. Lorsque le potiron est tendre, versez-le dans un grand hachoir ou un récipient et mixez-le en ajoutant un filet d'eau/de crème jusqu'à obtention d'une masse lisse. Lorsque le risotto est presque prêt, incorporez la crème de butternut.
6. Incorporez-y aussi le parmesan jusqu'à ce que vous obteniez un risotto crémeux.
7. Répartissez le risotto dans les assiettes, finalisez avec la burrata, le basilic, l'huile au chili et les flocons





*Elvea, L'Italie chez vous*

de chili.

Info recette: Chloé Kookt

