



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

