Elvea, festa all'italiana

Risotto al pomodoro con burrata

ingredienten voor Persone

1	pentolino	ELVEA Pomo e Legumi
2	tros	kerstomaten
200	g di	riso da risotto
1	vetro	vino bianco
1	cucchiai da tavola di	mascarpone
500	ml di	acqua
3	spicchi di	aglio
3	cucchiai da tavola di	olio d'oliva
		rosmarino
		timo
		burrata
		sale
		pepe

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180°.
2. Mettere i pomodori di vite in una pirofila, aggiungere un filo d'olio, uno spicchio d'aglio schiacciato, rosmarino, sale e pepe.
3. Mettere in forno per 15 minuti.
4. Nel frattempo, preparare il risotto
5. Soffriggere 2 spicchi d'aglio schiacciati in un po' d'olio, aggiungere il riso tondo (vedi tempo di cottura sulla confezione) e il bicchiere di vino bianco.
6. Aggiungere quindi la salsa Elvea Aperitivo & Cucina, un po' d'acqua e mescolare bene.
7. Cuocere a fuoco medio e aggiungere l'acqua poco alla volta, mescolando bene.
8. Non appena l'acqua è stata assorbita e il riso è cotto, aggiungere 1 cucchiaio di mascarpone.
9. Servire con i pomodorini, una gustosa burrata, un po' di basilico o di crescione.

Recept info: Simply Morane