



*Elvea, een feest uit Italië*

## Risotto uit Sardinia



### Ingredienten voor 6 Personen

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| 8 dl        | bouillon                |
| 1           | ui                      |
| 6 eetlepels | olijfolie               |
| 300 g       | (mager) gehakt          |
| 300 g       | risottorijst            |
| 690 g       | ELVEA Passata Soffritto |
| 1 eetlepel  | saffraan                |
| 2 eetlepels | boter                   |
| 60 g        | pecorino                |
|             | peper                   |
|             | zout                    |

### Bereiding

- Warm de bouillon tot net onder het kookpunt op.
- Pel, snipper de ui en stoof in de olie aan.
- Voeg het vlees toe en laat garen onder voortdurend roeren.
- Voeg er de rijst en de wijn bij en laat 2 minuten garen.
- Doe er de saffraan en de Passata bij en laat inkoken op zacht vuur.
- Voeg dan onder voortdurend roeren de bouillon, pollepel per pollepel, toe tot de rijst gaar is.
- Haal de pan van het vuur, roer er de boter onder en werk af met de geraspte pecorino.

