



Elvea, L'Italie chez vous

Risotto à la tomate et au vin rouge



Ingrédients pour 4 Personnes

1 boîte de	ELVEA cubes de tomates cubetti à l'ail
3	échalotes
branches de	romarin
3 cuillères à soupe de	huile d'olive
350 g de	riz carnaroli
2 dl	vin rouge
1 litre de	bouillon de volaille
50 g de	beurre salé
80 g de	pecorino
	sel de mer
	poivre noir

Préparation

Émincez l'échalote et le romarin et faites-les revenir dans l'huile d'olive sans leur laisser prendre couleur. Ajoutez le riz et mélangez jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.

Déglacez avec le vin rouge.

Lorsque tout le vin a été absorbé par le riz, ajoutez un tiers du bouillon et les cubes de tomates.

Continuez la cuisson sur un feu très bas.

Répétez l'opération jusqu'à ce que tout le bouillon ait été utilisé. Le grain est alors fondant et un peu craquant, il a absorbé tout le liquide.

Mélangez le beurre dans le risotto et râpez le pecorino par-dessus.

Assaisonnez de sel et poivre noir et mélangez bien.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

