



Elvea, L'Italie chez vous

Risotto à la tomate avec burrata



Ingrédients pour Personnes

1 bocal de	ELVEA Pomo e Legumi
2 grappes	tomates cerises
200 g de	riz pour risotto
1 verre	vin blanc sec
1 cuillère à soupe de	mascarpone
500 ml de	eau
3 gousses d'	ail
3 cuillères à soupe de	huile d'olive
	romarin
	thym
	burrata
	sel
	poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°
2. Dans un plat allant au four, disposer les tomates en grappes, ajouter un filet d'huile, une gousse d'ail écrasée, du romarin, sel et poivre
3. Enfourner pour 15 minutes
4. Pendant ce temps préparer le risotto
5. Faire revenir 2 gousses d'ail pressées dans un peu d'huile, ajouter le riz rond (voir temps de cuisson sur l'emballage) et le verre de vin blanc
6. Ajouter ensuite la sauce elvea aperitivo et cucina , un peu d'eau , bien mélanger
7. Laisser cuire à feu moyen et ajouter l'eau petit à petit, bien mélanger pendant la cuisson
8. Une fois l'eau absorbée et le riz cuit, ajouter 1 càs de mascarpone
9. Servir avec les tomates cerises, une belle burrata, un peu de basilic ou de cresson

Info recette: Simply Morane

