



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Risotto aux tomates



### Ingrédients pour Personnes

150 g de	riz pour risotto
0,50	oignons
1 gousse d'	ail
150 g de	tomates cerises
100 g de	ELVEA Pomo e Legumi
500 ml de	bouillon
40 g de	fromage parmesan
1 pincée de	origan
feuilles de	basilic frais
	huile de basilic
	poivre
	sel

### Préparation

Préchauffez le four à 175 degrés et faites rôtir les tomates cerises avec un peu d'huile d'olive, du poivre, du sel et de l'origan.

Hachez finement l'oignon et l'ail. Faites-les sauter brièvement avec le riz à risotto dans un filet d'huile d'olive. Lorsque le riz devient translucide, ajoutez la première tasse de bouillon.

Continuez à remuer régulièrement et ajoutez le reste du bouillon petit à petit. Vous pouvez également ajouter un filet de vin blanc. Cette option est facultative.

Incorporez le Pomo e Legumi.

Lorsque le riz est cuit, incorporez 30 g de parmesan.

Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Répartissez le risotto dans les assiettes. Versez un peu d'huile de basilic dessus.

Terminez avec les tomates rôties, du parmesan supplémentaire et quelques feuilles de basilic frais.

Info recette: Chloe Kookt





*Elvea, L'Italie chez vous*

