



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Creamy butternut-tomato risotto



### Ingrédients pour 4 Personnes

250 g de	riz pour risotto
1	butternut
2	burrata
2	cubes de bouillon de légumes
1	oignon
2 gousses d'	ail
1 boîte de	ELVEA Double concentré de tomates 140g
poignée de	basilic frais
100 g de	copeaux de parmesan
1 filet de	crème
	huile de piment
	flocons de chili
	origan séché
	poivre
	sel

### Préparation

1. Préchauffez le four à 180 degrés.
2. Détaillez le butternut en morceaux (3x3 cm). Epépinez-le, vous pouvez laisser la peau. Faites mariner dans l'huile d'olive, origan, poivre et sel. Déposez les morceaux marinés sur une plaque de cuisson et faites-les rôtir pendant environ 30 min. jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Faites dissoudre 2 cubes de bouillon dans 1 litre d'eau bouillante.
4. Entre-temps, émincez l'oignon et l'ail. Faites-les revenir dans une poêle profonde avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez le riz et faites-le frire pendant 1-2 min. Incorporez la purée de tomate. Commencez à déglacer petit à petit avec le bouillon et remuez à chaque fois le riz.
5. Lorsque le potiron est tendre, versez-le dans un grand hachoir ou un récipient et mixez-le en ajoutant un filet d'eau/de crème jusqu'à obtention d'une masse lisse. Lorsque le risotto est presque prêt, incorporez la crème de butternut.
6. Incorporez-y aussi le parmesan jusqu'à ce que vous obteniez un risotto crémeux.
7. Répartissez le risotto dans les assiettes, finalisez avec la burrata, le basilic, l'huile au chili et les flocons





*Elvea, L'Italie chez vous*

de chili.

Info recette: Chloé Kookt

