



Elvea, festa all'italiana

Risotto al pomodoro con burrata



ingredienten voor Persone

| | |
|---------------------------|---------------------|
| 1 pentolino | ELVEA Pomo e Legumi |
| 2 tros | kerstomaten |
| 200 g di | riso da risotto |
| 1 vetro | vino bianco |
| 1 cucchiaio da tavola di | mascarpone |
| 500 ml di | acqua |
| 3 spicchi di | aglio |
| 3 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva |
| | rosmarino |
| | timo |
| | burrata |
| | sale |
| | pepe |

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180°.
2. Mettere i pomodori di vite in una pirofila, aggiungere un filo d'olio, uno spicchio d'aglio schiacciato, rosmarino, sale e pepe.
3. Mettere in forno per 15 minuti.
4. Nel frattempo, preparare il risotto
5. Soffriggere 2 spicchi d'aglio schiacciati in un po' d'olio, aggiungere il riso tondo (vedi tempo di cottura sulla confezione) e il bicchiere di vino bianco.
6. Aggiungere quindi la salsa Elvea Aperitivo & Cucina, un po' d'acqua e mescolare bene.
7. Cuocere a fuoco medio e aggiungere l'acqua poco alla volta, mescolando bene.
8. Non appena l'acqua è stata assorbita e il riso è cotto, aggiungere 1 cucchiaio di mascarpone.
9. Servire con i pomodorini, una gustosa burrata, un po' di basilico o di crescione.

Receipt info: Simply Morane

