



Elvea, een feest uit Italië

Risotto met tomaat en rode wijn



Ingredienten voor 4 Personen

1 blik	ELVEA tomatenblokjes cubetti met look
3 takjes	sjalotjes
3 eetlepels	rozemarijn
350 g	olijfolie
2 dl	carnaroli-rijst
1 l	rode wijn
50 g	kippenbouillon
80 g	gezouten boter
	pecorino
	zeezout
	zwarte peper

Bereiding

Snipper de sjalotten en rozemarijn en fruit deze in olijfolie.

Laat ze niet kleuren.

Voeg de rijst toe en roer om tot deze glazig is.

Blus met de rode wijn.

Voeg een derde van de bouillon en de tomatenblokjes toe wanneer alle wijn opgenomen is door de rijst.

Laat verder garen op een laag vuur.

Herhaal dit tot alle bouillon opgebruikt is.

De rijst is dan beetgaar en heeft al het vocht geabsorbeerd.

Roer de boter door de risotto en rasp hierover de pecorino.

Kruid met peper en zout en roer om.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme





Elvea, een feest uit Italië

