



Elvea, een feest uit Italië

Risotto uit Sardinia



Ingredienten voor 6 Personen

8 dl	bouillon
1	ui
6 eetlepels	olijfolie
300 g	(mager) gehakt
300 g	risottorijst
690 g	ELVEA Passata Soffritto
1 eetlepel	saffraan
2 eetlepels	boter
60 g	pecorino
	peper
	zout

Bereiding

- Warm de bouillon tot net onder het kookpunt op.
- Pel, snipper de ui en stoof in de olie aan.
- Voeg het vlees toe en laat garen onder voortdurend roeren.
- Voeg er de rijst en de wijn bij en laat 2 minuten garen.
- Doe er de saffraan en de Passata bij en laat inkoken op zacht vuur.
- Voeg dan onder voortdurend roeren de bouillon, pollepel per pollepel, toe tot de rijst gaar is.
- Haal de pan van het vuur, roer er de boter onder en werk af met de geraspte pecorino.

