



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Risotto à la tomate et au vin rouge



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |                                        |
|------------------------|----------------------------------------|
| 1 boîte de             | ELVEA cubes de tomates cubetti à l'ail |
| 3                      | échalotes                              |
| branches de            | romarin                                |
| 3 cuillères à soupe de | huile d'olive                          |
| 350 g de               | riz carnaroli                          |
| 2 dl                   | vin rouge                              |
| 1 litre de             | bouillon de volaille                   |
| 50 g de                | beurre salé                            |
| 80 g de                | pecorino                               |
|                        | sel de mer                             |
|                        | poivre noir                            |

### Préparation

Émincez l'échalote et le romarin et faites-les revenir dans l'huile d'olive sans leur laisser prendre couleur. Ajoutez le riz et mélangez jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.

Déglacez avec le vin rouge.

Lorsque tout le vin a été absorbé par le riz, ajoutez un tiers du bouillon et les cubes de tomates.

Continuez la cuisson sur un feu très bas.

Répétez l'opération jusqu'à ce que tout le bouillon ait été utilisé. Le grain est alors fondant et un peu craquant, il a absorbé tout le liquide.

Mélangez le beurre dans le risotto et râpez le pecorino par-dessus.

Assaisonnez de sel et poivre noir et mélangez bien.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

