Elvea, L'Italie chez vous

Risotto sarde

Ingrédients pour 6 Personnes

8 dl de	bouillon
1	oignon
6 cuillères à soupe de	huile d'olive
300 g de	haché (maigre)
300 g de	riz pour risotto
690 g de	Elvea Passata Soffritto
1 cuillère à soupe de	safran
2 cuillères à soupe de	beurre
60 g de	pecorino
	poivre
	sel

Préparation

- Réchauffez le bouillon juste en dessous du point d'ébullition.
- Pelez l'oignon, émincez-le et faites-le revenir dans l'huile.
- Ajoutez la viande et faites cuire sans cesser de remuer.
- Ajoutez le riz et le vin et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.
- Ajoutez le safran et la Passata et laissez réduire à feu doux.
- Ensuite, tout en continuant de remuer, ajoutez le bouillon louche par louche, jusqu'à ce que le riz soit cuit.
- Retirez la poêle du feu, incorporez le beurre à la préparation et finalisez avec le pecorino râpé.