Elvea, L'Italie chez vous

Risotto de tomates onctueux au haché et brunoise de légumes

Ingrédients pour 5 Personnes

1 bocal	sauce pour pâtes Elvea Basilico
400 g de	riz pour risotto
2	échalotes
2 gousses d'	ail
6	carottes
2 branches de	céleri
400 g de	haché mélangé
1 cuillère à soupe de	huile d'olive
10 g de	beurre
1,20 litre de	bouillon de volaille
100 g de	parmesan (râpé)
	persil plat

Préparation

Préparation : 10 min.

1. Émincez l'échalote et l'ail.
2. Coupez le céleri (sans la partie verte) et les carottes en fine brunoise.
3. Râpez le parmesan.
4. Préparez le bouillon de poule : portez 1,2 l d'eau à ébullition et ajoutez 1 cs de pâte de bouillon de poule ou les cubes de bouillon.

Préparation : 50 min.
Utilisez The Dutch Oven de Greenpan et préparez ainsi tout le plat dans une seule casserole.

1. Faites chauffer l'huile dans la casserole et ajoutez l'échalote émincée. Laissez suer quelques instants à feu doux (ne pas faire brunir) jusqu'à ce que les échalotes soient translucides. Ajoutez aussi l'ail et poursuivez la cuisson.
2. Ajoutez le haché aux échalotes et à l'ail et faites cuire en délitant soigneusement le haché jusqu'à ce qu'il soit cuit.

3. Ajoutez le céleri et les carottes et laissez les légumes mijoter pendant quelques minutes à feu doux tout en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
4. Ajoutez le risotto et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Continuez de remuer.
5. Ajoutez le bouillon de poule jusqu'à ce que l'ensemble soit sous eau. Laissez mijoter à feu doux et remuez régulièrement.
6. Lorsque le riz a absorbé la majeur partie de l'eau, ajoutez à nouveau un filet de bouillon, et ce jusqu'à ce que le riz soit cuit. (Vous aurez besoin d'environ 1 l de liquide, ou peut-être un peu moins, selon le degré de cuisson que vous souhaitez pour le risotto).
7. Éteignez la source de chaleur, couvrez la casserole et laissez gonfler le riz pendant 2 minutes.
8. Incorporez le beurre dans le risotto, remettez la casserole à feu doux et ajoutez la sauce tomate.
9. Mélangez soigneusement et laissez mijoter quelques instants, de sorte que le riz absorbe bien la sauce tomate. Enfin, incorporez 80 g de parmesan au risotto. Conservez le restant pour la finition.

Servez le risotto dans des assiettes profondes et finalisez avec le restant du parmesan râpé et un peu de persil plat.

Bon appétit!

Plus d'informations
J'utilise la sauce Basilico d'Elvea. Si vous préférez une saveur plus neutre, utilisez alors la sauce Tradizionale.

Un peu plus pimenté ? Utilisez alors l'Arrabbiata.

Pas fan de céleri ? Celui-ci peut parfaitement être remplacé par un poivron (doux) rouge.

Pas fan de haché ? Remplacez-le par des scampis.

Ou ne le remplacez tout simplement pas, dans ce cas ce risotto aux tomates/légumes accompagnera à merveille un morceau de poisson.

Le risotto est un plat slow cooking, la patience fait donc partie des ingrédients. Ne vous laissez pas décourager, car à part remuer régulièrement dans la casserole, c'est très facile à préparer.

Rien n'est plus agréable que de concocter de bons petits plats dans la cuisine, entouré de votre famille ou d'amis, qui vous regardent cuisiner et avec lesquels vous pouvez partager un bon verre. Le risotto est synonyme de convivialité, la sauce tomate Elvea est à son tour l'ingrédient qui apporte la convivialité et l'atmosphère méridionale italiennes dans votre cuisine. Appréciez d'abord la préparation, ensuite la dégustation ensemble et vous verrez… vous apprécierez aussi les petits compliments que vous recevrez pour votre plat.

Pas de stress avant de servir, car vous pouvez également poser simplement ce magnifique The Dutch Oven sur la table, ajouter quelques assiettes et servir… Un pur moment de convivialité! Vous n'aurez pas non plus à vous soucier de récurer la casserole pendant des heures, car grâce au revêtement antiadhésif Thermolon, cette casserole est non seulement 100 % exempte de PFAS, mais possède également d'excellentes propriétés antiadhésives qui empêchent votre risotto de brûler. Vous le rendrez ainsi impeccable en un rien de temps.

Ce plat est également parfait pour être préparé à l'avance. N'ajoutez pas encore le parmesan et laissez un peu de sauce tomate dans le bocal, que vous n'ajouterez que lorsque vous le réchaufferez. Ajoutez aussi un petit filet d'eau supplémentaire au bocal de sauce, secouez-le brièvement afin d'être sûr d'ajouter toute la sauce à votre plat et de ne rien gaspiller. Ce serait dommage. Pour obtenir une belle brillance, ajoutez une noix de beurre supplémentaire juste avant de servir.

Info recette: Maison Madelise