Elvea, L'Italie chez vous

RISOTTO AUX TOMATES & HERBES FRAÎCHES

Ingrédients pour 2 Personnes

1	oignon haché
2 gousses d'	ail
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
150 g de	riz pour risotto
80 ml de	vin blanc sec
250 ml de	bouillon de légumes
250 ml de	ELVEA Pomo e Legumi
50 ml de	lait de coco
4	tomates séchées au soleil
1 cuillère à soupe de	sucre
1 poignée de	roquette
	sel
	poivre
	basilic finement haché
	origan
	parmesan râpé

Préparation

Mettez un peu d'huile d'olive à chauffer à feu vif dans une casserole.
Ajoutez l'ail et l'oignon émincés et faites-les revenir 2-3 minutes.
Ajoutez le riz pour risotto et mélangez pendant 1 minute.
Mouillez avec 1 verre de vin blanc.
Baissez un peu le feu.
Pendant 12 à 15 minutes, versez 250 ml de bouillon de légumes sur le riz en l'incorporant peu à peu, à mesure que le riz absorbe le bouillon.
Ajoutez 250 ml de Pomo e Legumi Elvea et remuez.
Ajoutez le lait de coco, les tomates séchées et mélangez bien le tout.
Relevez de basilic, d'origan et de sel.
Décorez de tomates cerises fraîches, de roquette et de copeaux de parmesan. Salez et poivrez.