



Elvea, een feest uit Italië

Tomatenrisotto met Burrata



Ingredienten voor Personen

1 potje	ELVEA Pomo e Legumi
2 trossen	kerstomaatjes
200 g	risottorijst
1 glas	witte wijn
1 eetlepel	mascarpone
500 ml	water
3 teentjes	look
3 eetlepels	olijfolie
	rozemarijn
	tijm
	burrata
	zout
	peper

Bereiding

1. De oven voorverwarmen op 180°.
2. De tomaten in een ovenvaste schaal leggen, een scheutje olie, een geplet teentje knoflook, rozemarijn, zout en peper toevoegen
3. In de oven zetten gedurende 15 minuten
4. Ondertussen de risotto bereiden
5. 2 geplette teentjes knoflook laten fruiten in een beetje olie, de ronde rijst (zie de kooktijd op de verpakking) en het glas witte wijn toevoegen
6. Vervolgens de Elvea Aperitivo & Cucina saus toevoegen, een beetje water en goed roeren
7. Laten koken op een middelhoog vuur en beetje bij beetje het water toevoegen, goed roeren tijdens het koken
8. Zodra het water is geabsorbeerd en de rijst gaar is, 1 eetlepel mascarpone toevoegen
9. Serveren met de kerstomaatjes, een lekkere burrata, een beetje basilicum of waterkers

Recept info: Simply Morane

