RISOTTO ROUGE TOMATES ANCHOIS

Risotto



6 personnes | 40 min | 2,2 € / PERS | Facile

INGRÉDIENTS

- 400g de Riz Rouge sauvage **(Réf : 311)**
- 2 cuillères à dessert de Colatura d'anchois **(Réf : 244)**
- 1 Echalote
- 1 verre de Vin blanc
- 18 Filets d'anchois **(Réf : 690)**
- 1/2 Tomates séchées à l'huile de tournesol **(Réf : 101)**
- 2 CàS d'Huile d'olive extra vierge **(Réf : 145)**

PRÉPARATION

1. Pour raccourcir le temps de cuisson du riz, le tremper la veille dans de l'eau froide. Récupérer l'eau pour le bouillon
2. Faire chauffer 1,25 l d'eau. Ajouter la colatura d'anchois. Ne pas saler, la colatura est salée
3. Couper finement l'échalote, la faire revenir dans 2 c. à soupe d'huile d'olive avec un peu d'eau pour éviter qu'elle ne brunisse
4. Ajouter 9 filets d'anchois et les faire fondre au fond de la poêle en mélangeant pendant 2 minutes
5. Faire revenir le riz pendant 2 minutes. Ajouter le verre de vin. Faire évaporer à feu vif
6. Ajouter l'eau chaude progressivement en mélangeant régulièrement
7. Pendant la cuisson du riz, couper les tomates séchées et les anchois restant en morceaux
8. Après environ 10 minutes de cuisson du riz, ajouter tomates séchées et anchois
9. Continuer à cuire en ajoutant de l'eau régulièrement jusqu'à la juste cuisson du riz (nous conseillons une cuisson Al dente)
10. Ajuster en sel et mélanger