

RISOTTO TOMATES BASILIC

RISOTTO



4 personnes



20 min



1,6 € / PERS



Facile

PRÉPARATION

1. Faire revenir dans une poêle ail et échalote avec de l'huile d'olive extra vierge (2 cuillères à soupe) et 30 g de beurre
2. Faire bouillir de l'eau (1,25 L) avec une cuillère à dessert de 7 Saveurs.
3. Saler légèrement, vous ajusterez en fin de préparation
4. Verser le riz dans la poêle et faites revenir une minute
5. Hacher 20 feuilles de basilic à la main et le mélanger à de l'huile d'olive extra vierge
6. Rajouter régulièrement du bouillon au riz en mélangeant bien
7. Après 10 minutes de cuisson du riz, ajouter la sauce tomate et mélanger
8. Vous cuirez le riz entre 15 et 17 minutes selon que vous l'aimez al dente (ce que nous vous conseillons) ou plus cuit
9. Veillez à rajouter suffisamment d'eau afin que votre risotto ne soit pas sec et soit bien onctueux
10. Ajouter le basilic haché
11. Saler à votre goût
12. Décorer les assiettes ou le plat avec des feuilles de basilic restantes et servir

INGRÉDIENTS

- 1,25L d'Eau
- 300g de Riz Carnaroli (**Réf: 301**)
- 30 feuilles de Basilic
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf: 142**)
- 30g de Beurre
- Sel : à votre goût
- 1 gousse d'Ail
- 20g de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) (**Réf: 602**)
- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs (**Réf: 240**)