RISOTTO NOIR AUX TOMATES ET POIVRONS

Risotto



6 personnes | 20 min | 2,5€ / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 1,25L d'Eau
- 1 Echalote
- 500g de Riz Noir Intégral **(Réf : 310)**
- 1 verre de Vin blanc
- 1 boîte de Poivrons braisés **(Réf : 104)**
- 1 boîte de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) **(Réf : 602)**
- Sel : à votre goût
- 4 CàS de Parmesan
- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs **(Réf : 240)**
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**

PRÉPARATION

1. Faire chauffer une casserole d'eau avec une cuillère à dessert de 7 Saveurs. Saler légèrement, vous ajusterez en fin de cuisson
2. Pendant ce temps, égouter les poivrons et les découper en petits morceaux
3. Hacher finement et faire revenir une échalote dans une poêle avec de l'huile d'olive (4 cuillères à soupe)
4. Ajouter le riz jusqu'à ce qu'il soit un peu translucide (1 à 2 minutes)
5. Verser le vin blanc et bien faire évaporer
6. Ajouter la sauce tomate et les poivrons et ensuite ajouter du bouillon au fur et à mesure que le riz l'absorbe
7. Laissez cuire environ 40 minutes, et arrêter la cuisson quand le riz est cuit à votre goût
8. Ajuster en sel en fin de cuisson
9. Vous pouvez rajouter le parmesan avant de servir