

RISOTTO à LA TOMATE



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 3

Ingrédients:

- 60g Parmesan
- 150g Oignons coupés en 2
- 2cs Huile d'olive
- 160g Riz risotto
- 1 cube Bouillon
- 500g Eau
- 150g Coulis de tomate nature
- 10 feuilles Basilic frais ciselé
- 1 pincée Sel
- 2 pincées Poivre moulu

Préparation:

- Mettre le parmesan dans le bol et râper 15 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Mettre les oignons dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter l'huile d'olive et le riz, puis cuire 5 min/Varoma/sens inverse/vitesse 1.
- Ajouter le cube de bouillon, l'eau, le coulis de tomate, le basilic, le sel et le poivre, puis cuire 20 min/100°C/sens inverse/vitesse 1.
- Ajouter le parmesan râpé et mélanger 10 sec/□/vitesse 2. Transvaser dans un plat de service et servir sans tarder.