

Risotto aux tomates au four



Amore per la tradizione.

RECETTE POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION : 80 MIN
DIFFICULTÉ : SIMPLE

Ingrédients

20-30	Tomates cocktail
300 g	Riz Carnaroli
200 ml	Vin blanc
800 ml	Fond de légumes
petit morceau	de gingembre
1 petite	Échalote
4 cs	Huile d'olive
100 g	Grana Padano
1 cs	de beurre
un peu de	Gros sel, poivre, sucre

Préparation

1. Laver les tomates cocktail, les couper en deux et les répartir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
2. Saupoudrer d'un peu de sel, de poivre et de sucre.
3. Faites cuire 30 minutes à 140° (chaleur tournante), puis arrosez d'huile d'olive et faites cuire encore 30 minutes à 100°.
4. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole, y faire revenir le gingembre et l'échalote et ajouter une cuillère à café de sucre.
5. Ajouter le riz et le faire chauffer en remuant, sans le laisser prendre.
6. Déglacer avec le vin blanc.
7. Faire chauffer le fond de légumes et ajouter un peu de fond au riz toutes les quelques minutes en remuant.
8. Dès que le riz est tendre mais encore légèrement al dente, saler, incorporer le grana padano et le beurre.
9. Répartir le risotto dans des assiettes creuses et verser le reste du liquide sur le bord de l'assiette. Pour finir, poser les moitiés de tomates sur le riz et arroser le tout avec l'huile du papier sulfurisé.

RISOTTO AUX TOMATES CARAMÉLISÉES ET GRANA PADANO

Un bon risotto est une épreuve de patience, mais elle en vaut la peine. Cette variante ne contient ni viande ni poisson, mais elle rassasie tout de même et est délicieuse.

Produits recommandés



Carnaroli riz classique certifié, Art. 325901



Novello Fruttato medio Art. 500048



Fond de légumes Bio Art. 410613



La Gabacha 2021 Art. 902351