

# RISOTTO TOMATES POIVRONS

## RISOTTO



6 personnes



20 min



2,5€ / PERS



Facile

### PRÉPARATION

1. Faire chauffer une casserole d'eau avec un cube de bouillon de légumes. Saler
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 15 à 17 minutes, et arrêter la cuisson quand le riz est cuit à votre goût
8. Vous pouvez rajouter le parmesan avant de servir

### INGRÉDIENTS

- 1,25L d'Eau
- 1 Cube de bouillon de légumes
- Sel : à votre goût
- 4 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane (**Réf : 145**)
- 1 Echalote
- 500g de Riz Baldo (**Réf : 303**)
- 1 boîte de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) (**Réf : 602**)
- 1 boîte de Poivrons braisés (**Réf : 104**)
- 4 CàS de Parmesan
- 1 verre de Vin blanc