

Risotto tomate parmesan Dietpassion

Ingédients :

- 400g de tomates épluchées et concassées
- 1 oignon
- 2 càc de concentré de tomate
- 1 càs d'huile d'olive
- 4 càs de parmesan
- 100ml de vin blanc
- 700ml de bouillon de légumes chaud
- Basilic
- Sel, poivre



Recette

- ☀ Faire chauffer 2 càs d'huile dans une poêle à feu moyen. Y faire revenir l'oignon préalablement émincé jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- ☀ Ajouter le riz et faire suer 2 minutes.
- ☀ Une fois le riz translucide, y verser le vin blanc, remuer et laisser évaporer.
- ☀ Ajouter la moitié du bouillon chaud, le concentré de tomate, et les tomates concassées et laisser cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé le bouillon.
- ☀ Verser le reste du bouillon et cuire jusqu'à ce qu'il soit absorbé totalement.
- ☀ Saler, poivrer, ajouter le parmesan, remuer. Laisser cuire encore 2 minutes.
- ☀ C'est prêt !

- ☀ Bonne dégustation !