

Risotto aux 3 tomates

Pour 4 personnes
5 minutes de préparation – 20 minutes de cuisson

Ingrédients

300g de riz arborio
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 oignon
20cl de sauce tomate
20cl de vin rouge
5 tomates confites
Une dizaine de tomates cerise
150g de parmesan
Une pincée de piment d'Espelette
Une pincée de sucre
Sel, poivre



Préparation

Découpez l'oignon et faites le revenir dans l'huile d'olive. Ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez louche après louche, la sauce tomate, puis le vin rouge et de l'eau bouillante pour compléter la cuisson. Attendez systématiquement que le liquide ait été absorbé pour en ajouter. Salez, poivrez et atténuez l'acidité de la tomate en incorporant le sucre.

Lorsque le riz est al dente, ajoutez les tomates confites découpées en petits dés, les tomates cerise coupées en deux, le parmesan et le piment d'Espelette.

Servez et décorez avec des tomates cerises, tomates confites et quelques rondelles de chorizo.