


RISOTTO À LA PIÉMONTAISE

Préparation	5min
Cuisson	25min
Total	30min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

3 oignons	2 cuillères à café de persil FUCHS
3 tomates	2 cuillères à café de basilic FUCHS
2 cuillères à soupe de concentré de tomates	½ cuillère à café de thym FUCHS
250 g de riz à risotto	40 g de parmesan fraîchement râpé
200 ml de vin blanc	2 gousses d'ail
750 ml de bouillon de légumes	5 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel de table au sel de mer FUCHS	

Préparation :

1. Hacher finement les oignons et les gousses d'ail, puis les faire suer dans un fait-tout avec l'huile d'olive. Ajouter le riz à risotto, poursuivre la cuisson quelques instants, puis déglacer avec le vin blanc.
2. Incorporer les tomates coupées en gros dés, le concentré de tomates et les herbes aromatiques. Porter brièvement à ébullition sans cesser de remuer, puis laisser mijoter doucement environ 20 minutes.
3. Arroser progressivement avec le bouillon de légumes, jusqu'à ce que le risotto ait une consistance crémeuse. Incorporer le parmesan et saler à convenance.
4. Garnir de parmesan fraîchement râpé et de basilic frais. Servir avec du vin blanc.

