Le risotto rouge

Pour un Risotto pour 2 personnes :

– 125g de riz arborio

– 1L de bouillon de légumes

– 1 petite boite de concentré de tomate

– 1/2 cc d’huile d’olive

– 1 échalotte

– 15g de parmesan

Dans une sauteuse, faites chauffez l’huile. Émincez votre échalotte et faites la revenir quelques minutes, puis ajoutez le riz. Laissez revenir 2-3 minutes.

Pendant ce temps, préparez votre bouillon. Il doit être chaud pour ne pas refroidir le contenu de la sauteuse. Ajoutez louche par louche le bouillon dans la sauteuse. Le risotto doit absorber le liquide entre chaque louche. Remuez fréquemment. Le riz ne doit pas coller. Refaites l’opération pendant 20 minutes environ.

Au milieu de la cuisson, ajoutez le concentré de tomate. Et remuez bien pour que le concentré soit dilué correctement.

A la fin de la cuisson et hors du feu, ajoutez le parmesan que vous aurez râpé. Servir de suite dans une assiette chaude.

Attention le bouillon étant souvent salé, rectifiez l’assaisonnement que si nécessaire.

Bon appétit !