



# *Risotto tomate et stracciatella*

## *Ingédients*

- 320 g de riz carnaroli
- 250 g de pulpe de tomate
- 250 g de stracciatella di bufala
- 1 càs d'huile d'olive extra vierge
- bouillon de légumes
- 30 g de beurre
- 40 g de parmesan râpé
- sel, poivre
- basilic

## *Préparation*

- Faire griller le riz dans une casserole très chaude avec un peu d'huile.
- Lorsque les grains commencent à devenir transparents, ajouter une louche de bouillon et laisser évaporer presque complètement.
- Ajouter la pulpe de tomate coupée en dés et cuire quelques instants.
- Continuer à ajouter du bouillon chaud jusqu'à ce que le riz soit cuit.
- Enfin, assaisonner de sel et de poivre et retirer du feu.
- Ajouter une noix de beurre et du parmesan râpé en remuant doucement.
- Servir immédiatement et garnir le plat de stracciatella, d'un filet d'huile, de poivre et de basilic frais.