Risotto à la mozzarella de bufflonne

Avec des tomates, de la crème de basilic et du pecorino

MOZZARELLA

La mozzarella est le fromage le plus consommé en Italie, présent sur les tables de six Italiens sur dix, qui en consomment quelque 160 millions de kilos par mois.

- Oignon
- Gousse d'ail
- Céleri branche ❄
- Tomate prune ❄
- Riz à risotto
- Piment rouge ❄
- Crème au basilic ❄
- Mozzarella de bufflonne ❄
- Pecorino râpe ❄

Total : 30-35 min.

Beaucoup d'opérations

Consommer dans les 5 jours

Veggie

Sans gluten

Envolez-vous pour le Nord de l'Italie où la préparation d'un risotto est l'occasion idéale pour ouvrir une bouteille de vin blanc à l'apéro : utilisez-en pour mouiller le riz avant d'ajouter le bouillon. Ce risotto estival met à l'honneur la fameuse triade italienne : mozzarella, tomate, basilic. Buon appetito !

BIEN COMMENCER

USTENSILES
Casserole avec couvercle.
Recette de **risotto à la mozzarella de bufflonne** : c'est parti !

1 PRÉPARER LES LÉGUMES

Préparez le bouillon. Émincez l'**oignon** et écrasez l'**ail** ou hachez-le finement. Coupez le **céleri** en fins demi-arcs. Faites fondre le beurre dans la casserole à feu moyen-doux et faites revenir l'**oignon**, l'**ail** et le **céleri** ainsi que l'huile d'olive et 2 cs d'eau par personne. Faites sauter les **légumes** à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

2 CUIRE LE RIZ À RISOTTO

Pendant ce temps, coupez la **tomate** en morceaux de 1 cm, puis réservez. Ajoutez le **riz à risotto** à la casserole et poursuivez la cuisson 1 minute en remuant.

3 PRÉPARER LE RISOTTO

Ajoutez ⅓ du bouillon à la casserole et laissez les **grains de riz** s'en imbiber lentement ★. Remuez régulièrement. Dès qu'ils ont absorbé le bouillon, ajoutez-en à nouveau ⅓. Épépinez et émincez le **piment rouge**.

4 PRÉPARER LE RISOTTO

Incorporez les **dés de tomates** au **risotto**. Ajoutez le reste de bouillon au **risotto** et laissez les **grains de riz** s'en imbiber lentement en remuant sans cesse. Le **risotto** est cuit dès que les grains sont moelleux à l'extérieur, mais encore légèrement fermes à l'intérieur. Au total, comptez entre 20 et 25 minutes ★★. Ajoutez éventuellement de l'eau pour faire cuire les grains davantage.

5 ASSAISONNER

Retirez le wok du feu. Déchirez la **mozzarella de bufflonne** et incorporez-la au **risotto** en même temps que la moitié de la **crème de basilic**. Ajoutez ensuite la moitié du **pecorino**, salez et poivrez, puis laissez reposer 2 minutes à couvert.

★★**CONSEIL :** La quantité de liquide nécessaire à la cuisson du risotto dépend fortement de la taille de votre casserole. Pensez donc à goûter de temps à autre et ajoutez si besoin de l'eau ou du bouillon.

6 SERVIR

Servez le **risotto** sur les assiettes, parsemez de **piment rouge** et du reste de **pecorino**. Assaisonnez avec le reste de la **crème de basilic**.

★**CONSEIL :** Si vous le souhaitez, remplacez 50 ml de bouillon par personne par la même quantité de vin blanc.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Oignon (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	4	5	6
Céleri branche (tiges) 9) ❄	1	2	3	4	5	6
Tomate prune (pc) ❄	1½	3	4½	6	7½	9
Riz à risotto (g)	75	150	225	300	375	450
Piment rouge (pc) ❄	¼	½	¾	1	1¼	1½
Crème de basilic (ml) 23) ❄	8	15	24	30	39	48
Mozzarella de bufflonne (g) 7) ❄	70	125	200	250	300	375
Pecorino râpé (g) 7) ❄	10	20	30	40	50	60
*À ajouter vous-même						
Bouillon de légumes* (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Beurre* (cs)	1	1	2	2	3	3
Huile d'olive* (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel*	Selon le goût					

❄ Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2845 / 680	423 / 101
Lipides total (g)	35	5
Dont saturés (g)	17,1	2,5
Glucides (g)	68	10
Dont sucres (g)	7,6	1,1
Fibres (g)	4	1
Protéines (g)	21	3
Sel (g)	3,9	0,6

ALLERGÈNES

7) Lait/lactose 9) Céleri
Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !