



# Risotto à la tomate et à la mozzarella de bufflonne

Avec du basilic frais, du piment rouge et du pecorino



## CABRIZ BRANCO

Vif et complexe, ce vin blanc du Dão portugais est produit à partir de cépages autochtones. Il offre des parfums frais d'agrumes, de pomme, de fenouil et de fleurs.



Oignon



Ail



Céleri  
branche \*



Tomate  
prune \*



Basilic frais \*



Riz à risotto



Piment rouge \*



Mozzarella de  
bufflonne \*



Pecorino râpé \*

Total : 30-35 min.

Sans gluten

Beaucoup  
d'opérations

Veggie

À manger dans  
les 5 jours

Ce risotto crémeux met à l'honneur la trinité italienne : mozzarella, tomate, basilic. Et le plat prend la couleur du drapeau ! Si vous avez du vin blanc, utilisez-en un filet pour mouiller le riz et laissez évaporer avant d'ajouter le bouillon.

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Casserole avec couvercle.

Recette de **risotto à la tomate et à la mozzarella de bufflonne** : c'est parti !



### 1 DÉCOUPER LES LÉGUMES

Préparez le bouillon. Émincez l'**oignon** et écrasez l'**ail** ou hachez-le finement. Coupez le **céleri-branche** en deux dans le sens de la longueur, puis taillez-le en petits arcs.



### 2 CUIRE LES LÉGUMES

Faites fondre le beurre dans la casserole à feu moyen-doux et faites revenir l'**oignon**, l'**ail** et le **céleri-branche** ainsi que l'huile d'olive et 2 cs d'eau par personne. Faites cuire les **légumes** à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Pendant ce temps, découpez 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 CUIRE LE RIZ

Ajoutez 1/3 du bouillon à la casserole et laissez les grains de riz s'en imbiber lentement. Remuez régulièrement. Dès que les grains de riz ont absorbé le bouillon, ajoutez-en à nouveau 1/3. Épépinez et émincez le **piment rouge**. Ciselez les **feuilles de basilic** en fines lanières.



### 4 PRÉPARER LE RISOTTO

Incorporez les **tomates pelées** au **risotto**. Ajoutez le reste de bouillon 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 croquants à l'intérieur. Ajoutez éventuellement de l'eau pour faire cuire les grains davantage.



### 5 ASSAISONNER

Retirez la casserole du feu. Déchiquetez la **mozzarella de bufflonne** et incorporez-la au **risotto** avec la moitié des **feuilles de basilic**. Ajoutez ensuite la moitié du **pecorino**, salez et poivrez, puis laissez reposer 2 minutes à couvert.

**ASTUCE** : Le céleri branche est également délicieux cru, comme amuse-bouche. Trempez les tiges qu'il vous reste dans du houmous ou dans une vinaigrette à base d'huile d'olive, de vinaigre de vin rouge, de sel et de poivre



### 6 SERVIR

Servez le **risotto** sur les assiettes et parsemez-le de **piment rouge** ainsi que du reste de **pecorino** et 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 (tige) 9) *	1	2	3	4	5	6
Tomate prune (pc) *	1½	3	4½	6	7½	9
Basilic frais (feuilles) 23) *	6	12	18	24	30	36
Riz à risotto (g)	75	150	225	300	375	450
Piment rouge (pc) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mozzarella de bufflonne (g) 7) *	70	125	200	250	300	375
Pecorino râpé (g) 7) *	10	20	30	40	50	60
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					

\*À ajouter vous-même | \* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2674 / 639	400 / 96
Lipides total (g)	30	4
Dont saturés (g)	16,6	2,5
Glucides (g)	68	10
Dont sucres (g)	7,6	1,1
Fibres (g)	4	1
Protéines (g)	21	3
Sel (g)	3,8	0,6

#### ALLERGÈNES

7) Lait/lactose 9) Céleri

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



www.hellofresh.be

www.hellofresh.lu

SEMAINE 18 | 2018

