



Risotto à la tomate et aux petits pois

Ingrédients

1 boîte de Pulpe de tomates en dés Cirio 200 g de petits pois 1 gousse d'ail 1/2 oignon rouge 3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra 1/2 cuillère à café de sel 1 tasse et 1/2 de riz Arborio Parmesan râpé

Préparation

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole à feu moyen puis ajoutez l'oignon haché et la gousse d'ail entière.
2. Ajoutez les petits pois et faites-les sauter pendant environ 5 minutes.
3. Ajoutez la tomate et le sel. Baissez le feu et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes.
4. Dans une autre casserole, portez à ébullition 4 tasses d'eau.
5. Ajoutez le riz et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre, pendant environ 15 à 20 minutes.
6. Enlevez le riz et ajoutez-le à la sauce.
7. Mélangez à feu doux pendant 1 à 2 minutes.
8. Servez avec le parmesan râpé.

