



# RISOTTO À LA TOMATE AVEC CŒUR DE MOZZARELLA DI BUFALA, CROÛTONS DE PAIN ET BASILIC



**Temps de préparation:** 20 min.

**Difficulté:** Facile

## Ingrédients (4 personnes)

### • Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 500 g
- Eau 1 l
- Herbes aromatiques
- Pain
- Petites boules de mozzarella di bufala 4
- Riz carnaroli 320 g

Pour cette recette, nous avons utilisé :



## Préparation

Bien toaster le riz dans une casserole et pendant ce temps, préparer le bouillon à la tomate en faisant chauffer l'eau, le sel et **Pomì Coulis de Tomates**.

Faire cuire en ajoutant le bouillon un peu à la fois, retirer du feu et mélanger avec l'huile d'olive vierge extra et une bonne louche de **Pomì Coulis de Tomates**.

Servir avec des croûtons de pain croustillants, des herbes aromatiques et une petite boule de mozzarella di bufala fraîche au centre.