



RISOTTO CON TOMATE, CORAZÓN DE MOZZARELLA DE BÚFALA, PICATOSTES Y ALBAHACA



Tiempo de preparación: 20 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 200g 500 gr
- Agua 1 l
- Arroz carnaroli 320 g
- Hierbas aromáticas
- Mozzarella de búfala, formato pequeño 4
- Pan

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Tostar bien el arroz en una cacerola y mientras se hace poner al fuego el caldo de tomate, uniendo agua, sal y **Pomì Tomate Escurrido**.

Ir cociendo añadiendo un poco de caldo de cada vez y, una vez apagado el fuego, condimentar con aceite de oliva virgen extra y un buen cucharón de **Pomì Tomate Escurrido**.

Servir con picatostes crujientes, hierbas aromáticas y una mozzarella de búfala fresca en el centro.