



# ТОМАТНОЕ РИЗОТТО С МОЦАРЕЛЛОЙ ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА, ХЛЕБНЫМИ ГРЕНКАМИ И БАЗИЛИКОМ



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 500 г
- Вода 1 л
- Пряные травы по вкусу
- Рис Карнароли 320 г
- Хлеб по вкусу
- Шарики моцареллы из буйволиного молока 4 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Хорошо обжарьте рис в кастрюле и одновременно поставьте на огонь томатный бульон из воды, соли и **Протертых Томатов Pomì**.
2. Доведите рис до готовности, понемногу добавляя в него бульон. Затем выключите огонь и придайте блюду однородную консистенцию, присоединив оливковое масло первого холодного отжима.
3. Подавайте ризотто к столу с хрустящими хлебными гренками, пряными травами и шариком свежей моцареллы из буйволиного молока (возможно заменить на классическую моцареллу российского производства), расположив его в центре блюда.