

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



Tempo di preparazione: 20 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Agua: 1 l
- Arroz carnaroli: 320 g
- Hierbas aromáticas:
- Mozzarella de búfala, formato pequeño: 4
- Pan:

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 Escurreido**.

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 Escurreido**.

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

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 500 gr

