



Risotto aux tomates, origan et feta

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 10 minutes **Difficoltà:** molto facile


Ingredienti per 4

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 oignon moyen, finement haché
- 1200 ml de bouillon de légumes
- 200 g de riz Carnaroli ou Arborio
- 80 ml de Pernod
- 240 g de tomates mûres râpées (environ 3 ou 4 grosses tomates italiennes)
- 140 g de fromage feta
- 2 cuillères à soupe de feuilles d'origan fraîches, finement hachées
- le zeste d'un citron finement râpé
- sel et poivre noir fraîchement moulu, facultatif
- feuilles de cresson, pour garnir, facultatif

Chef : Luisa Weiss

Ce risotto à la grecque est un délice savoureux. C'est une version différente du plat italien classique, avec de l'ouzo et de la feta à l'anis. Les saveurs sont uniques, très intenses et addictives !

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Remarque : Pour râper une tomate, coupez-la en deux sur la largeur et râpez le côté coupé avec une râpe grossière sur une planche ou un bol à rebords. Râper le plus près possible de la peau, puis jeter la peau.

Méthode

Dans une grande poêle à frire, à feu moyen-doux, faire chauffer l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit brillante. Ajoutez l'oignon et remuez jusqu'à ce qu'il soit tendre – environ 6 minutes.

Mettez le bouillon de légumes dans une petite casserole et portez à ébullition.

Augmentez la température à moyen sous la poêle et ajoutez le riz. Remuer jusqu'à ce que le riz soit recouvert d'huile et qu'il commence à ramollir légèrement, 2-3 minutes.

Ajoutez 1 louche de bouillon frémissant et remuez délicatement jusqu'à ce que tout soit absorbé. Ajoutez le Pernod et remuez jusqu'à absorption.

Ajoutez la tomate râpée et remuez doucement jusqu'à ce que le mélange devienne épais. Ajouter le reste du bouillon, 1 louche à la fois, en remuant jusqu'à ce que chaque ajout soit absorbé, et le riz soit crémeux mais al dente, 25-30 minutes.

Incorporer l'origan et le zeste de citron et assaisonner avec du sel et du poivre au goût, si nécessaire. Retirer du feu et servir aussitôt, chaque portion garnie de feta coupée en

