***Risotto à la tomate***

***Pour 6 personnes***

300g de riz arborio

1 oignon rouge

1 gousse d'ail

1 poivron

1 grosse tomate (250à 280g)

basilic

thym

100ml de vin blanc

1,2l de bouillon de légumes chaud

2-3 cuil à soupe de sauce tomate

3 boules de burrata

Lavez et coupez le poivron et la tomate en petits dès. Epluchez et émincez l'oignon et la gousse d'ail.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole, ajoutez les légumes et faites-les revenir quelques minutes, le temps de les colorer un peu puis ajoutez le riz. Mélangez et quand le riz devient translucide ajoutez le vin blanc puis le bouillon de légumes louche après louche en attendant qu'il soit absorbé entre chaque ajout.

Quand le riz est bien moelleux, coupez le feu et ajoutez la sauce tomate, le basilic et le thym, salez, poivrez et mélangez.

Servez le risotto à l'assiette accompagné d'une demi-boule de burrata par assiette. Arrosez la burrata d'un petit filet d'huile d'olive, saupoudrez de sel parfumé ou d'herbes séchées et bon appétit.