

Risotto aux poivrons rouges et piment d'Espelette



🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 30m



Risotto crémeux aux poivrons rouges rôtis et piment d'Espelette.

Italie

INGRÉDIENTS

□ poivrons rouges	2	□ concentré de tomates	70 g
□ oignon, <i>ciselé</i>	1	□ sel	
□ huile d'olive	4 càs	□ piment d'Espelette	1/2 càc
□ riz arborio	250 g	□ olives noires, <i>émincées</i>	15
□ bouillon de légumes	2 l	□ mascarpone	150 g

PRÉPARATION

1. Couper les *poivrons rouges* en deux dans le sens de la longueur et les disposer, face coupée vers le bas, sur une plaque garnie de papier cuisson. Enfourner *10 min* sous le grill du four, jusqu'à ce que la peau noircisse et se boursoufle.
2. Faire revenir l'*oignon* avec l'*huile d'olive* dans une cocotte à feu moyen.
3. Lorsque l'oignon est bien doré, ajouter le *riz arborio* et le faire rissoler pendant quelques instants.
4. Enlever la peau des poivrons, qui doit se détacher facilement, puis les couper en petits cubes et les incorporer au mélange oignon-riz.
5. Faire chauffer le *bouillon de légumes* dans une casserole à part.
6. Ajouter une louche de bouillon chaud dans le riz, puis mélanger à la cuillère en bois jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide.
7. Ajouter alors une autre louche de bouillon, et ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit parfaitement cuit et crémeux, environ *20 min*.
8. Peu de temps avant la fin de cuisson, ajouter le *concentré de tomates*, un peu de *sel*, le *piment d'Espelette* et les *olives noires*.
9. Terminer en ajoutant le *mascarpone*, bien mélanger, rectifier éventuellement l'assaisonnement et servir aussitôt.