Pomì
O Così. O Pomì.

Risotto al pomodoro con cuore di bufala, croste di pane e basilico

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 1 l
- Erbe aromatiche: q.b.
- Mozzarelline di bufala: 4
- Pane: q.b.
- Riso carnaroli: 320 gr

Preparazione

1. Tostare bene il riso in una casseruola e nel mentre mettere sul fuoco il brodo al pomodoro unendo acqua, sale, e **Passata Classica Pomì**.
2. Portare a cottura aggiungendo il brodo poco alla volta e mantecare a fuoco spento con olio evo e un bel mestolo di Passata Classica Pomì.
3. Servire con croste di pane croccante, erbe aromatiche e una mozzarellina di bufala fresca al centro.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr