

RISOTTO AUX TOMATES et aux champignons

4 portions

375 ml	tomates broyées, toutes prêtes PASTENE	1½ tasse
750 ml	bouillon de poulet, chaud	3 tasses
30 ml	huile d'olive pure PASTENE	2 c. à s.
350 g	champignons frais, coupés en 4	¾ lb
1	champignon Portobello, tranché	1
1	oignon, haché fin	1
2	gousses d'ail, hachées	2
375 ml	riz italien Arborio PASTENE	1½ tasse
125 ml	vin blanc sec	½ tasse
75 ml	olives noires tranchées PASTENE	⅓ tasse
30 ml	persil frais haché	2 c. à s.
125 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé brins de persil	½ tasse

- Dans une casserole, mettre les tomates et le bouillon de poulet. Porter à ébullition. Couvrir et garder au chaud.
- Dans une grande casserole à fond épais, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire cuire les champignons frais et le champignon Portobello jusqu'à ce que tout le liquide se soit évaporé. Les retirer de la casserole et réserver.
- Dans la même casserole, faire cuire l'oignon et l'ail pendant 4 minutes, en remuant sans cesse et en ajoutant de l'huile d'olive, s'il y a lieu, pour éviter que les ingrédients ne collent.
- Lorsque les oignons ont fondu, ajouter le riz et bien remuer pour l'enrober d'huile. Baisser le feu à moyen-doux. Mouiller avec le vin, mélanger et faire cuire à découvert, jusqu'à ce que le vin soit absorbé. Ajouter à la louche 125 ml (½ tasse) de la préparation aux tomates chaude et faire cuire à feu doux, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.
- Ajouter peu à peu le reste de la préparation aux tomates et remuer jusqu'à ce que le liquide soit absorbé entre chaque nouvelle addition. Faire cuire de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que le riz soit tendre. Y incorporer les champignons réservés (garder quelques tranches de Portobello pour garnir), les olives, le persil et le fromage parmesan. Garnir de quelques brins de persil et de tranches de Portobello et servir aussitôt.

