

Riz à la tomate

Ingrédients

- Riz carolino 200 grammes
- Tomate 400 grammes
- Poivron rouge 1
- Oignon 1
- Eau 600 millilitres
- Huile d'olive 2 cuillères à soupe
- Feuilles de laurier 2
- Sel selon votre goût
- Poivre selon votre goût

Préparation

1. Hacher finement l'oignon et couper le poivron rouge en petits cubes
2. Couper les tomates en petits morceaux. On peut utiliser des tomates fraîches bien mûres ou des tomates pelées entières en conserve, notamment en hiver
3. Dans une casserole, mettre l'huile d'olive, l'oignon et les feuilles de laurier. Faire revenir quelques minutes à feu moyen, puis ajouter le poivron rouge
4. Ajouter les tomates et le riz carolino et laisser à nouveau cuire quelques minutes
5. Ajouter l'eau, le sel et le poivre. Laisser cuire en remuant un peu
6. Lorsque l'eau commence à bouillir, mettre à feu doux et laisser cuire à couvert pendant environ 15 minutes
7. Retirer du feu et laisser reposer quelques minutes avant de servir