

# Risotto d'Alberginia amb Mel



## Ingrédients pour 2 personnes:

2 Aubergines.  
180g du riz du delta de l'Ebre.  
1/2 Oignon.  
500 ml de bouillon de Légumes.  
Romarin frais.  
4 cuil à café de Miel de Romarin *Margalef*.  
Parmesan râpé (selon votre goût).  
1 cuil à café de Beurre.  
30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
Sel et un poivre.

## Préparation:

- Préchauffer le four à 180°.
- Laver les aubergines et les ouvrir par la moitié.
- Faire quelques incisions sur la pulpe de l'aubergine et les cuire pendant 40 minutes au four.
- Laisser refroidir et retirer délicatement la pulpe à l'aide d'une cuillère à soupe sans déchirer la peau.
- Lorsque vous avez retiré la pulpe, couper-la en dés et garder les peaux pour servir plus tard.
- Dans une casserole avec un peu d'huile d'olive faire frire l'oignon.
- Lorsque qu'il est transparent, ajouter la pulpe de l'aubergine pour la dorer.
- Verser le riz et ajouter le bouillon peu à peu, comme il s'agit d'un risotto, rajouter par petites quantités pour que le riz l'absorbe.
- Lorsque le riz est presque cuit, ajouter quelques feuilles de romarin frais, de parmesan râpé selon votre goût et le beurre.
- Terminer la cuisson, le riz doit être moelleux.
- Remplir les peaux d'aubergine avec le risotto,
- Parsemer de parmesan et faire gratiner dans le four jusqu'à ce qu'il commence à être doré.
- Servir avec 1 cuil de miel sur le dessus de chaque demi aubergine.