



RISOTTO CON I FEGATINI o Risi coi fegadini

(Risotto aux foies de volaille)

(Ecrit par un(e) élève du collège G. CARDUCCI D'ESTE - Italie)

INGREDIENTS:

- | | |
|---|---|
| - 500g de riz (camaroli, vialone nano, arborio) | - 100g de gésiers, foies et cœurs de poulet |
| - 100g de foies de poulet | - 1 échalote |
| - 1 poule | - 1 carotte |
| - 1 oignon | - 2 verres de vin blanc sec |
| - 2 branches de céleri | - 1 cuillère à café de grains de poivre |
| - 2 clous de girofle | - 5 cuillère à soupe d'huile |
| - 50g de beurre | - Parmesan râpé |
| - 1 sachet d'épices | - Sel et poivre |

PREPARATION:

(La sauce peut être adaptée pour assaisonner les tagliatelles)

- Laver, brûler et nettoyer la poule.
- Lier dans une gaze les grains de poivre et les clous de girofle.
- Mettre la poule dans une marmite avec la carotte, l'oignon, une branche de céleri, le sachet d'épices, les gésiers, foies et cœurs de poulet propres.
- Recouvrir d'eau froide et faire bouillir pendant deux heures à feu doux.
- Filtrer le bouillon, conserver les gésiers, les foies et les cœurs de poulet.
- Couper en petits morceaux les gésiers, les foies et les cœurs de poulet.
- Hacher la branche de céleri et l'échalote.
- Faire fondre le beurre dans l'huile et faire frire le céleri et l'oignon.
- Ajouter les gésiers, les foies et les cœurs de poulet et les brunir.
- Arroser avec un verre de vin et laisser évaporer.
- Ajouter le riz. Arroser avec le vin, saler et poivrer.
- Ajouter le bouillon de poule petit à petit jusqu'à ce qu'il s'assèche à la cuiller.
- Cuire en tournant en continu pendant environ vingt minutes.
- Le riz cuit, éteindre la flamme, ajouter le fromage, mélanger et servir à table.
- La poule bouillie peut être dégustée avec une sauce Raifort comme deuxième plat. Le jus est excellent aussi bien chaud que froid.

Nota :

Cette recette, écrite par un(e) élève du collège Giosuè CARDUCCI à la demande de sa professeure, a été remise au comité de jumelage Pertuis-Este lors de l'Eurofest 2016 à Este.