



RISOTTO SALSICCIA E PISELLI

(Risotto saucisses et petits pois)

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

INGREDIENTS:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 8 poignées de riz pour risotto (superfin)- 100 g de petits pois égrenés- 100 g de saucisse fine- 2 l de bouillon végétal- 1 gros oignon frais- 1 feuille de laurier- 3 feuilles de sauge- 1 un petit rameau de romarin | <ul style="list-style-type: none">- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate- 1 verre de vin blanc sec- 50 g de fromage râpé- 100 g de beurre, 2 cuillères à soupe d'huile- Sel et poivre |
|---|--|

PREPARATION:

- Réchauffer le bouillon.
- Hacher finement le gros oignon.
- Attacher étroitement ensemble avec un fil de cuisine la sauge, le romarin et le laurier.
- Retire la peau de la saucisse et l'effriter.
- Faire fondre la moitié du beurre dans l'huile dans une casserole à bords hauts et faire brunir l'oignon avec la saucisse et le bouquet d'odeurs.
- Arroser avec la moitié du vin blanc, couvrir la casserole avec un couvercle et faire cuire à feu doux pendant dix minutes.
- Unir le riz, le faire toaster brièvement et arroser avec le reste de vin.
- Retirer le bouquet d'odeurs.
- Ajouter les petits pois et le concentré de tomate dilué dans une louche de bouillon.
- Continuer la cuisson pendant vingt minutes, en ajoutant une louche de bouillon chaud chaque fois que le riz s'assèche, en tournant fréquemment avec une cuillère en bois.
- Retirer le risotto du feu et incorporer le beurre restant, le fromage râpé et une pincée de poivre.
- Servir à table, le risotto avec la saucisse et petits pois fumants.

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.