

RISOTTO A LA SAUCISSE

Recette Italienne



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 200 g de chair à saucisse - RISOTTO DI BASE: - 30 g de parmesan râpé - 1 oignon - 2 c.s. d'huile d'olive - 320 g de riz spécial risotto (ex. : arborio, carnaroli...) - 100 ml de vin blanc - 700 ml d'eau - 1 cube de bouillon de légumes - 50 g de beurre

1. Coupez l'oignon en quatre puis placez-le dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 15 secondes/vitesse 13/ (sans chauffer).
2. Rassemblez la préparation au centre, ajoutez l'huile d'olive et la chair à saucisses puis lancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse3/120°C.
3. Ajoutez le riz et relancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse3/120°C. Après 1 minute, ajoutez le vin blanc par la goulotte.
4. Ajoutez ensuite l'eau et le cube de bouillon préalablement mélangé et relancez EXPERT, 18 minutes/vitesse 2A/100°C. Si besoin, ajoutez quelques minutes de cuisson.
5. À la fin du programme, ajoutez le beurre et le parmesan et relancez EXPERT, 2 minutes/vitesse 2A/100°C.

