



Risotto aux artichauts et à la Salsiccia avec Poivre Valle Maggia

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 mini-artichauts
- à v. jus de citron
- 4 oignon blanc
- 4 Salsicce con Pepe Valle Maggia
- 32EL huile d'olive
- 320g riz pour risotto
- 8dl bouillon
- à v. sel
- à v. poivre du moulin
- 2 bouquet de romarin

Préparation

1. Parer les artichauts pour ne garder que le coeur de feuilles vert clair légèrement violacées.
2. Éplucher les tiges et trancher la base.
3. Couper les artichauts en deux, et les arroser aussitôt de citron pour éviter qu'ils ne s'oxydent.
4. Tailler l'oignon en fines tranches.
5. Extraire du boyau la chair de la Salsiccia con Pepe Valle Maggia et la morceler grossièrement.
6. Chauffer la moitié de l'huile dans une poêle. Faire revenir l'oignon avec les artichauts et le riz, sans colorer et jusqu'à ce que ce dernier soit translucide.
7. Ajouter la moitié de la saucisse à rôtir et poursuivre brièvement la cuisson. Mouiller avec le bouillon puis faire mijoter env. 20 min tout en remuant.
8. Assaisonner de sel et de poivre.
9. Avant de servir, chauffer le reste de l'huile dans une poêle. Saisir le reste de la saucisse à rôtir avec le romarin durant env. 8 min à feu moyen.

10. Dresser le risotto avec la saucisse à rôtir et le romarin.