



Risotto au Merlot avec miettes de Luganighe du Tessin

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400g Luganighe Ticinesi
- 360g riz Carnaroli
- 200ml Merlot rouge du Tessin
- 1000ml bouillon de viande
- à v. oignon
- 80g beurre
- 8EL Grana Padano râpé
- à v. huile d'olive vierge extra
- 4 bouquet mélangé de sauge, thym et romarin
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Hacher l'oignon.
2. Retirer le boyau des saucisses à rôtir du Tessin et les émietter grossièrement.
3. Faire chauffer l'huile d'olive et un peu de beurre dans une marmite à fond épais, bas et large, ajouter l'oignon et faire revenir doucement pendant quelques minutes.
4. Ajouter les herbes et les petites pièces de saucisse à rôtir. La faire revenir pendant encore 2-3 minutes en l'émiettant avec une cuillère en bois.
5. Ajouter le riz et faire griller pendant quelques minutes.
6. Quand il est chaud, saler légèrement, et déglacer avec le vin rouge Merlot et laisser évaporer.
7. Mouiller avec une petite louche de bouillon chaud, mélanger et continuer la cuisson en ajoutant peu de bouillon à la fois au fur et à mesure qu'il est absorbé, mélanger souvent.
8. Quand le risotto est al dente éteindre le feu.

9. Donner du goût avec le fromage râpé et le travailler avec le reste de beurre.
10. Laisser reposer le risotto pendant quelques minutes et servir avec du poivre moulu.