



Risotto aux poireaux, Luganighe Ticinesi et crumble de romarin, noisettes et fromage

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400g Luganighe Ticinesi
- 400g riz Carnaroli
- à v. poireau
- à v. verre de vin blanc ou rouge
- 1200ml bouillon végétal
- 80g beurre
- 4 brins de romarin
- 160g Grana Padano râpé
- 80g noisettes décoquillées
- à v. huile d'olive vierge extra
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Laver le poireau et le couper finement.
2. Retirer le boyau des Luganighe du Tessin et l'émietter avec les doigts.
3. Faire chauffer le bouillon.
4. Ciseler les feuilles de romarin et mélanger avec la moitié du Grana Padano et les noisettes hachées grossièrement.
5. Faire chauffer dans une casserole à fonds épais 4 cuillères d'huile d'olive et faire revenir dans l'huile d'olive les morceaux de saucisse à rôtir pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et croquante sur tous les côtés.
6. Sortir les morceaux de saucisse à rôtir de la casserole à l'aide d'une louche perforée et les réserver.
7. Ajouter, dans la même casserole, les poireaux avec un brin de romarin et les faire cuire doucement à l'étuvée, pendant deux minutes.

8. Ajouter le riz et le faire légèrement griller sans coloration et quand il est très chaud, saler, poivrer et déglacer avec le vin; une fois le vin évaporé, ajouter les morceaux de saucisse à rôti.
9. Verser une louche de bouillon.
10. Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes environ, en versant un peu de bouillon au fur et à mesure et en remuant souvent.
11. Lorsque le riz est al dente, verser une dernière petite louche de bouillon, mélanger, puis retirer la casserole du feu.
12. Ajouter le beurre et le reste du Grana Padano et mélanger bien le tout afin d'obtenir un aspect crémeux.
13. Servir le risotto en le saupoudrant de crumble de fromage, noisettes et romarin.