



Risotto au safran avec Salsiccia Ticinese

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 Salsiccia Ticinese de 180gr
- 320g riz à risotto (Carnaroli, Arborio ou Vialone Nano)
- 4g pistil de safran
- 4 oignons rouges
- 16EL beurre
- 200g parmesan
- 8EL huile d'olive
- 16dl bouillon de légumes
- 4 brin de romarin
- à v. Sel et poivre

Préparation

1. Retirer le boyau de la Salsiccia du Tessin et réduire la saucisse en morceaux à la main.
2. Mettre 4 cuillères à soupe de bouillon dans un petit bol et y tremper les fils de safran.
3. Émincer finement les oignons.
4. Ajouter 1 cuillère à café d'huile d'olive dans une poêle et faire frire brièvement les morceaux de Salsiccia du Tessin afin de les colorer. Réserver. Rajouter un peu d'huile d'olive dans la poêle et y verser les oignons, lorsqu'ils deviennent translucides, ajouter le riz.
5. Lorsque le riz est légèrement translucide, ajouter le safran et une louche de bouillon. Y ajouter la branche de romarin.
6. Remuer sans cesse et laisser mijoter à feu moyen. Une fois que le liquide a été presque totalement absorbé par le riz, rajouter du bouillon. Répéter l'opération jusqu'à ce que les grains de riz soient crémeux, cela prend une vingtaine de minutes.
7. Retirer la branche de romarin. Bien mélanger le parmesan et le beurre, assaisonner avec le sel et le poivre, puis y incorporer délicatement les morceaux de Salsiccia du Tessin et servir.

