

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a vibrant yellow risotto. The risotto is garnished with small, reddish-brown pieces of Luganighetta Gran Riserva sausage, bright red bell pepper cubes, and finely chopped onions. A silver spoon is partially submerged in the risotto. In the background, a small bowl of more sausage, a piece of bread, and a glass of white wine are visible on a wooden table.

Risotto au safran, à la Luganighetta Gran Riserva, à l'oignon et aux poivrons

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 320g riz Carnaroli
- 2 oignon
- 2 poivron rouge
- 4 Luganighetta Gran Riserva de 180 g
- 4 verre de vin blanc
- 16dl bouillon
- 2 safran en poudre
- à v. huile d'olive
- 120g beurre
- 8EL parmesan râpé
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Hacher l'oignon.
2. Retirer la peau de la Luganighetta Gran Riserva et couper en petits morceaux.
3. Laver le poivron et le découper en carrés de 2 cm.
4. Chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une casserole peu profonde à fond épais et faire revenir l'oignon avec la Luganighetta Gran Riserva et le poivre à feu moyen pendant environ 5 minutes.
5. Ajouter le riz, et le faire blondir quelques minutes, saler légèrement, poivrer et, lorsqu'il est chaud, ajoutez le vin.
6. Ajouter une louche de bouillon chaud et le sachet de safran et laisser cuire le riz en ajoutant un peu de bouillon de temps en temps et en remuant régulièrement.
7. Lorsque le riz est "al dente", ajouter une dernière louche de bouillon, du beurre froid et du parmesan.
8. Eteindre le feu, et laisser reposer le riz couvert pendant une minute puis remuer vigoureusement de façon à

obtenir une consistance pâteuse.

9. Servir de suite.