



Riz complet aux chanterelles, courge et Salametto Milano

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 320g riz complet
- 400g chair de courge butternut
- 320g chanterelles
- 200g Salametti Milano
- 4 gousse d'ail
- 20 feuilles de sauge
- 4 branche de romarin
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Faire bouillir le riz dans une grande quantité d'eau salée pendant environ 40 minutes ou pendant le temps indiqué sur l'emballage.
2. Pendant la cuisson du riz, découper la courge en morceaux de 1,5 cm.
3. Laver les champignons rapidement à l'eau courante et les égoutter.
4. Couper les salametti Milano en tranches.
5. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et la gousse d'ail écrasée dans une grande poêle antiadhésive.
6. Au bout d'une minute, ajouter la courge et faire revenir à feu vif pendant 6-8 minutes.
7. Ajouter les champignons, la sauge et le romarin, salez, poivrez et faire cuire pendant 3 minutes supplémentaires jusqu'à ce que la courge soit tendre et les champignons brunis.
8. Retirer l'ail, et ajouter les tranches de Salametto Milano, bien mélanger et, au bout d'une minute, éteindre le feu.

9. Égoutter le riz en le laissant humide et le verser directement dans la poêle avec les légumes.
10. Ajouter 2 cuillères à soupe d'huile et faire revenir avec les légumes et les tranches de Salametto Milano pendant quelques minutes pour l'assaisonner et lui donner du goût.
11. Avant de servir, saupoudrer généreusement de poivre noir au moyen du moulin et servir.