

# RISOTTO SAUCISSE ET NOIX



Pour 3 personnes

## INGRÉDIENTS

- 300 G** de [riz Carnaroli](#)
- 100 ML** de vin blanc
- 1 L** de [bouillon maison](#)
- 3** chipolatas
- 1/2** oignon blanc
- 2** gousses d'ail
- 1** citron bio
- 1** bouquet de sauge
- 60 G** de cerneaux de noix
- 60 G** de beurre
- 80 G** de [Parmigiano Reggiano](#)
- [Huile d'olive](#)
- [Sel](#) et [poivre de Timut](#)

*" Un risotto gourmand, qui lie la gourmandise de la saucisse aux saveurs boisées des noix d'automne ! " - Simone*

## RÉALISATION

- 1.** Mettre à bouillir 1,5 litres de bouillon "maison". Mettre à chauffer le bouillon maison dans une grande casserole.
  - 2.** Verser un filet d'huile d'olive dans une petite casserole à bords hauts et toaster le riz à feu fort avec du sel et du poivre.
  - 3.** Au bout de deux minutes, lorsque le riz dégage un parfum de riz légèrement caramélisé, déglacer d'un verre de vin blanc, puis laisser le vin s'évaporer.
  - 4.** Couvrir le riz de deux louches de bouillon et laisser cuire le riz à feu fort pendant 12 minutes. Ajouter du bouillon régulièrement : le riz doit cuire sans jamais se dessécher.
  - 5.** Dans l'attente émincer finement l'oignon et l'ail et les faire caraméliser dans une poêle huilée bien chaude. Saler, poivrer et parfumer de quelques feuilles de sauge. Laisser le oignons se colorer pendant quelques minutes puis réserver hors du feu.
  - 6.** Couper les chipolatas en deux dans la longueur et les vider de leur chair. Faire rôtir la chair à saucisse à feu vif dans une poêle anti-adhésive, puis réserver hors du feu.
  - 7.** Au bout de 12 minutes de cuisson du riz, lorsqu'il est bien al-dente, couper le feu sous le risotto. Incorporer la chair à saucisse et son gras rendu en cuisson, puis laisser le risotto reposer une ou deux minutes afin que sa température descende à 80°C.
  - 8.** Dans l'attente, râper le parmesan et zester le citron.
  - 9.** Travailler le risotto à la spatule en y ajoutant le beurre et le parmesan râpé. Cette étape de "mantecatura" du risotto lui donne sa texture crémeuse finale. Si le risotto manque de crémeux, ajuster sa consistance d'une ou deux cuillères additionnelles de bouillon. Goûter et ajuster l'assaisonnement si nécessaire.
- 👉 Pour obtenir un risotto naturellement crémeux, il faut un riz à risotto de très bonne qualité, c'est-à-dire riche en amidon. Le chef a sélectionné pour vous le [riz Carnaroli de Casa Zanoni](#).**
- 10.** Dresser le risotto dans des assiettes chaudes. Garnir le risotto d'oignons caramélisés et le décorer d'une ou deux feuilles de sauge, de cerneaux de noix, d'un tour de poivre et de zestes de citron. Déguster aussitôt.

CLUB  
CASA ZANONI