

RISOTTO VIN ROUGE ET SAUCISSE

@chefzanoni_simone

4 personnes.

Ingrédients :

- 400 g de riz carnaroli.
- 15 cl de vin rouge.
- 1 petit oignon.
- 3 chipolatas ou 300 g de chair à saucisse.
- 2 gousses d'ail.
- 40 g de beurre doux.
- 80 g de pecorino.
- Du thym.
- De la sauge.
- Du romarin.
- De l'huile d'olive.
- 70 cl de bouillon « maison » (animal ou végétal selon votre goût, parures de légumes, peau d'oignon, ajouter de l'eau, des herbes aromatiques...).
- Du sel.
- Du poivre.



Préparation :

- 1/. Préparer le bouillon.
- 2/. Retirer la peau des chipolatas et réserver.
- 3/. Eplucher l'oignon et ajouter les pelures dans le bouillon. Réserver.
- 4/. Lancer le risotto : mettre le riz dans une poêle avec de l'huile d'olive et faire « toaster » 2 ou 3 minutes. Ajouter un peu de sel et de poivre.
- 5/. Ajouter le vin et le laisser s'évaporer.
- 6/. Ciseler l'oignon et faire revenir dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive puis ajouter la chair des saucisses.
Bien faire rôtir le tout à feu vif avec un peu de romarin.
- 7/. Ajouter du bouillon dans le riz et poursuivre la cuisson du risotto (qui va durer 14 minutes environ) en ajoutant du bouillon régulièrement.
- 8/. Râper très finement le pecorino. Réserver.
- 9/. Une fois la chair des saucisses bien cuite, débarrasser et réserver puis déglacer la poêle avec un peu de bouillon et ajouter cela dans le risotto.
- 10/. Ciseler un peu de thym, de sauge et de romarin et réserver.
- 11/. A l'approche de la fin de cuisson du risotto, ajouter la chair des saucisses et les oignons précédemment préparés et mélanger à l'aide d'une maryse.
- 12/. En fin de cuisson, retirer le risotto du feu et le laisser reposer une à deux minutes afin de faire descendre la température (atteindre environ 70°C).

13/. Ajouter du poivre, les herbes ciselées, le pecorino râpé ainsi que le beurre coupé en dés dans le risotto puis mélanger à l'aide d'une maryse ou monter « à la vague ».

Si nécessaire ajouter un peu de bouillon. Goûter et corriger l'assaisonnement en ajoutant du poivre et du sel selon votre goût.

14/. Dresser le risotto sur un beau plat de présentation et ajouter quelques petites fleurs de thym et terminer en râpant un peu de Parmigiano puis déguster sans attendre accompagné d'un verre de vin rouge.

Astuce : « Toujours servir le risotto dans un plat chaud ».

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération ».

