

Risotto au vin rouge et saucisse italienne

Pour 4 personnes | Temps d'activité : 20 minutes | Temps total : 50 minutes

Le vin rouge italien sec comme le Nebbiolo ou le Chianti est idéal pour ce risotto au vin réconfortant. L'ajout de radicchio en julienne au riz avec le fromage à la fin de la cuisson ajoute une légère amertume qui est un bon contrepoint à la saucisse riche, mais c'est une étape facultative.

8 onces de saucisse de porc italienne douce
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon rouge moyen, haché
2 cuillères à café de romarin frais haché finement
3 gousses d'ail moyennes, hachées finement
1 cuillère à soupe de pâte de tomates
1½ tasses de riz Arborio
2 tasses de vin rouge italien sec, comme le Nebbiolo ou le Chianti
2 tasses de bouillon de poulet ou de légumes maison (voir la recette ou la recette) ou de bouillon faible en sodium du commerce
½ tasse de fromage asiago râpé
1 radicchio (6 onces) évidé et tranché finement (facultatif)
Sel et poivre



1 Façonner la saucisse en petites boules d'environ 2 cuillères à théchacunes - pas besoin de les rouler en sphères parfaites (rustique, c'est bien). Mettre l'huile dans la casserole, sélectionner SAUTÉ, et ajuster à la chaleur NORMALE/MÉDIUM. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les morceaux de saucisse et cuire, sans remuer, pendant quelques minutes. Remuer doucement et cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés d'un deuxième côté, 2 minutes ; il n'est pas nécessaire de les cuire à fond, car ils finiront de cuire dans le risotto. Retirer la saucisse de la casserole à l'aide d'une cuillère fendue.

2 Ajouter l'oignon et le romarin dans la casserole et cuire, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, 4 minutes. Ajouter l'ail et la pâte de tomates et cuire jusqu'à ce qu'ils sentent bon, 45 secondes. Ajouter le riz et remuer pour l'enrober d'aromates. Ajouter le vin et laisser mijoter pendant 1 minute pour brûler un peu d'alcool. Appuyez sur CANCEL..

3 Ajouter le bouillon et remettre la saucisse dans la casserole. Cuite 7 m. à MANUAL/PRESSURE COOK HIGH.

4 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, laissez la pression descendre naturellement pendant 10 minutes, puis relâchez rapidement la pression restante. Incorporer le fromage et le radicchio au risotto, saler et poivrer.

Traduit de : Manning, Ivy Instant pot italian