

Risotto au four au poireau et aux épinards.

Ingrédients :

3 saucisses italiennes douces ou pimentées(ou saucisses de Toulouse)
1 c à soupe d'huile d'olive, 1 poireau , 60 gr de beurre
460 gr de riz arborio, 250 ml de vin blanc, 125 ml de bouillon de poulet chaud, 200 gr de jeunes pousses d'épinards frais, 150 gr de parmesan râpé, 125 gr de ricotta, sel, poivre.

Préparation: pour 4 personnes en plat principal ou 6 pers en entrée

Placez la grille au centre du four, préchauffez le four à 190°C

Dans une cocotte allant au four, mettre le poireau haché avec la moitié du beurre, salez, poivrez, cuire sur feu doux quelques minutes pour l'attendrir.

Ajoutez le riz, cuire 1 à 2 mn en remuant pour bien l'enrober, ajoutez le vin blanc et laissez réduire presque à sec.

Ajoutez le bouillon, portez à ébullition, couvrir.

Ensuite déposez votre plat au four avec les saucisses, cuire environ 20 mn, Jusqu'à ce que le riz soit al denté et que les saucisses soient cuites.

Ajoutez ensuite les épinards, le parmesan, le reste du beurre au risotto, mélangez vigoureusement 1 mn.

Retirez les saucisses et tranchez-les en rondelles, puis les replacez sur le risotto. Garnir de quenelles de ricotta fraîche.

Bonne dégustation.