

Risotto aux légumes du potager et à la saucisse de Bra

400 g riz Carnaroli
2 oignons
1 carotte
1 branche de céleri
1 courgette
1/2 poivron
1/2 aubergine
200 g de saucisse de Bra(saucisse frais de veau)
Bouillon végétale
1 dose de safran
Vin blanc sec
Sel, poivre, beurre, parmesan râpé

Couper les oignons en lamelles fines et garder la moitié pour faire revenir le riz. Couper les autres légumes en petits morceaux et cuire à la poêle avec huile et sel.

Préparer le bouillon, faire revenir le riz avec l'huile et les oignons.

Ajouter le vin blanc et après le bouillon. Cuire environ 10', ajouter les légumes cuits à la poêle, le safran et poursuivre la cuisson (environ 5-8 minutes , pour un total de 15-18 minutes).

En fin de cuisson ajouter une noix de beurre et du persil. Servir avec du parmesan râpé.