

Saucisses braisées à l'italienne sur risotto

Ingrédients

- 6 saucisses italiennes
- 1 boîte de tomates entières
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ¼ tasse de basilic frais
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon jaune
- Assaisonnement à l'italienne
- 1 tasse de riz Arborio
- 2 tasses d'eau (avec 4 cuillères à soupe de bovril ou consommé au poulet) ou 2 tasses de bouillon de poulet
- 2 grosses cuillères à soupe de beurre

Instructions

1. Couper chaque saucisse en trois. Déposer les bouts de saucisses dans la passoire de la TupperOndes. Mettre dans le contenant 1,75 L et précuire 7-10 minutes au micro-onde.
2. Hacher l'ail et l'oignon avec le Hachoir gagne-temps.
3. Mettre l'huile, l'ail et l'oignon dans le 3 L de la TupperOndes cuire 2-3 min sans couvercle.
4. Ajouter la boîte de tomates dans l'Extra-chef et réduire en purée. Verser dans le contenant qui contient l'ail et l'oignon.
5. Ajouter les saucisses et l'assaisonnement à l'italienne.
6. Dans le 3 L déposer le riz Arborio et son liquide. Placer le 1,75 L sur le dessus.
7. Cuire 20-25 minutes ou jusqu'à ce que les saucisses soient bien cuites.
8. Hacher le basilic frais avec le Hachoir gagne-temps et ajouter le sur les saucisses.
9. Ajouter le beurre au riz. Il est possible d'ajouter de la crème et du parmesan pour obtenir une texture plus crémeuse.
10. Servir.