



Riz et Luganighetti (saucisse de porc au mètre, spécialité tessinoise)

Saison	Toute l'année	Nombres de personnes	4
Temps de préparation	45 minutes	Menu	Plat principal

1	cs	beurre	Faire fondre dans une casserole.
1		oignon, paré, haché finement	
1		gousse d'ail, pressée	Faire revenir dans le beurre.
300	g	riz, p.ex. Carnaroli	Ajouter le riz jusqu'à ce qu'il soit translucide.
400	g	légumes, parés (carottes, poireaux, céleri en branche, petits pois, etc.)	Couper en petits cubes, ajouter et faire revenir les légumes.
200	g	lughanighetti	Avec un ciseau, couper en tronçon de 8 cm. Ajouter.
1		sachet de safran	Parsemer de safran.
2	dl	vin blanc	Déglacer avec le vin blanc.
5,5	dl	bouillon de légumes	Ajouter le bouillon et cuire 30 minutes à petit feu. Ajouter éventuellement un peu de liquide (le riz doit rester humide).
	À volonté	sel, poivre	Assaisonner.
100	g	Sbrinz, râpé	Parsemer de sbrinz jusqu'avant de servir.

Tip : remplacer les Luganighetti avec de la fine saucisse à rôtir aux mètres. Selon la saison, varier les légumes.

Source : Bäuerinnenverband Uri

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.agriculture.ch/alimentation/>





Risotto alla luganighetta (salsiccia ticinese)

Stagione	Tutto l'anno	Numero di persone	4
Tempo di preparazione	45 minuti	Tipo di portata	piatto principale

1	C	Burro	Scaldate il burro in una padella.
1		Cipolla, tritata	
1		Spicchio d'aglio, pressato	Dorate la cipolla e l'aglio.
300	g	Riso (p.es. Carnaroli)	Aggiungete il riso e fate tostare finché non risulta translucido.
400	g	Verdure, mondiate (carote, porro, sedano, piselli, ecc.)	Tagliate a dadini e aggiungete.
200	g	Luganighetta	Tagliate a pezzi di ca. 8 cm e unite al resto.
1	bustina	Zafferano	Spolverate il tutto con lo zafferano.
2	dl	Vino bianco	Spegnete con il vino bianco.
5,5	dl	Brodo di verdure	Sfumate con il brodo. Coprite e cuocete a fuoco basso per ca. 30 minuti. Se necessario, aggiungete del liquido (il riso deve rimanere umido).
		Sale, pepe	Condite.
100	g	Sbrinz, grattugiato	Prima di servire, incorporate dello sbrinz grattugiato.

Suggerimento: sostituite la luganighetta con delle salsicce di maiale non troppo spesse. Variate le verdure a seconda della stagione.

Autore/fonte: Bäuerinnenverband Uri

Trovate altre ricette gustose su <https://www.agricoltura.ch/alimentazione/>

