

Spezialitads dal Grischun



PÂTES STYLE RISOTTO

Pour changer des pâtes classiques

Ingrédients

4 portions

1 cs d'huile d'olive et 1 cs de beurre
300g de pleurotes ou de grands champignons de Paris, coupés finement
6 minipic, en petits morceaux
100g de chair à saucisses de porc
400g de pâtes, p. ex. conchiglie, penne, ditalini
8 dl de bouillon de poule chaud
Parmesan râpé
2 branches de persil plat
Poivre du moulin
1-2 poignées de jeunes pousses, p. ex. rucola ou betterave rouge

Préparation

- Chauffer l'huile d'olive et le beurre. Ajouter les champignons, rôtir légèrement à chaleur moyenne en remuant. Ajouter les minipic et la chair à saucisses, rôtir. Réduire la chaleur.
- Ajouter les pâtes, mélanger. Laisser étuver à couvert pendant 1 minute.
- Déglacer avec 1-2 louches de bouillon. Laisser cuire doucement à feux doux en mélangeant. Ajouter du bouillon lorsque tout

le liquide a été absorbé. Cuire les pâtes al dente, remuer de temps en temps.

- Retirer la casserole du feu. Ajouter 2-3 cs de fromage. Saupoudrer avec le persil.
- Dégustation: servir les pâtes, poivrer avec le moulin. Saupoudrer avec les jeunes pousses.

Idées de recettes délicieuses et des vidéos créatives www.minipic.ch

•