

Risotto aux poivrons et chipolatas



1



20min



55min



4

✓ 2 barquettes de

chipolatas *Madrangle*

✓ 2 poivrons de différentes couleurs

✓ 1 filet d'huile d'olive

✓ 1 litre de bouillon de volaille

✓ 80 ml de vin blanc

✓ 8 olives

✓ 65 g de mascarpone

✓ 40 g de tomates confites

✓ 45 g de parmesan en poudre et /ou copeaux

✓ sel, poivre

✓ 1 bouquet de basilic

✓ 1 oignon

✓ 280 g de riz à risotto

Préparation

Étape 1

Préchauffer le four à 220 °C. Sur une plaque à four, disposer les poivrons, badigeonner d'huile d'olive puis enfourner pour 15 minutes. Infuser à chaud le bouillon de volaille avec le basilic frais pendant 10 minutes puis filtrer.

Étape 2

Éplucher et laver l'oignon, puis le ciseler finement. Dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, faire revenir les oignons à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter le riz, mélanger, puis déglacer avec le vin blanc. Mouiller progressivement avec le bouillon de volaille tout au long de la cuisson (environ 14 minutes).

Étape 3

Réaliser des rondelles d'olives, éplucher les poivrons, puis tailler de fines lanières.

Étape 4

Mélanger le risotto avec le mascarpone, les olives, les poivrons, les tomates confites et le parmesan. Ajouter du sel et du poivre.

Étape 5

Faire Griller les *chipolatas Madrange* à l'huile d'olive chaude pendant 5 minutes puis servir avec le risotto aux légumes.

Le produit phare



Bon appétit!