Saucisses braisées à l'italienne sur risotto

Ingrédients

6 saucisses italiennes entières piquer à la fourchette.

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 (fourni par la conseillère)

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. Hacher l'ail et l'oignon avec le rapido chef.

2. Mettre l'huile, l'ail et l'oignon et l'assaisonnement à l'italienne dans le 1.75l de la

tupperonde cuire 2 min le couvercle en croix.

3. Pendant ce temps mettre les tomates dans le rapido chef et couper.

4. Ajouter dans le 1.75 l la boite de tomate, les saucisses entières.

5. Dans le 3 litre déposer le riz arborio et son liquide. Placer le 1.75 l sur le dessus.

6. Cuire 25 minutes ou jusqu'à ce que les saucisses soient bien cuites.

7. Retirer les saucisses et les trancher en fines rondelles.

8. Remettre les saucisses dans la sauce.

9. Hacher le basilic frais avec les hachoirs gagne temps et ajouter le sur les

saucisses. Servir.