



One pot : orzo à la saucisse

PÂTES - RECETTES - REPAS - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :
10 MIN

TEMPS DE CUISSON :
35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Filet d'huile
- La chair de 4 saucisses italienne ou 500 grammes de chair à saucisse
- 1 oignon jaune, haché
- 1 1/2 poivron (couleurs au choix), coupés en fines lanières
- 2 grosses gousses d'ail, hachées finement
- 1/2 tasse de vin blanc
- 3 1/2 tasses de bouillon de poulet
- 1/2 c. thé d'origan séché ou 2 branches d'origan frais, ciselées
- 1/4 c thé de sel
- Poivre au gout
- 1 1/2 tasse d'orzo
- 1 tasse de mozzarella, râpé
- 1/3 tasse de parmesan, râpé
- Basilic frais, ciselé

Préparation

1. Dans un poêlon profond, faire chauffer à feu vif un filet d'huile.
2. Faire dorer la chair de saucisses 5-6 minutes en prenant soin de la défaire un peu, mais pas trop . On veut des morceaux dans notre repas.
3. À l'aide d'une cuillère trouée, retirer la chair de saucisse du poêlon en laissant la gras de cuisson dans le poêlon.
4. Ajouter dans le poêlon l'oignon et les morceaux de poivron. Faire revenir un bon 7- 8 minutes à feu moyen vif en brassant régulièrement.
5. Ajouter l'ail et cuire 1-2 minutes.
6. Déglacer avec le vin. Si vous n'avez pas de vin, remplacer avec du bouillon.
7. Gratter le fond pour bien décoller les sucs de cuisson.
8. Ajouter le bouillon, l'origan, le sel et le poivre.
9. Ajouter l'orzo et la chair à saucisse et bien brasser.
10. Laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le bouillon soit presque tout absorbé et que l'orzo soit cuit. Brasser régulièrement pour éviter que l'orzo ne colle.
11. Sortir du feu. Ajouter le fromage râpé et bien mélanger.

12. Servir avec du basilic frais.
13. Rectifier l'assaisonnement au besoin.