



PÂTES GRAIN DE RIZ AUX GOÛTS D'ITALIE



Facile

Préparation et cuisson: 20 mn

Pour 4 personnes:

250 g de puntarelle

150 g de gorgonzola

1 petite branche de romarin

2 oignons émincés

1 gousse d'ail

1 verre de vin blanc sec (15 cl)

Une trentaine de quartiers de tomates confites (chez le traiteur, ou maison, c'est meilleur)

3 verres de bouillon de volaille chaud

Sel et poivre et huile d'olive

Tailler les tomates en petits morceaux. Réserver.

Dans une càc d'huile d'olive, à feu moyen faire revenir les oignons émincés et la gousse d'ail avec sa peau.

Lorsque l'oignon est transparent, ajouter la branche de romarin et les "puntarelle", les remuer longuement pour bien les mélanger aux oignons, saler un peu. Mouiller avec un verre de vin blanc en augmentant un peu le feu. Dès que le vin est absorbé, verser du bouillon chaud et recommencer à chaque fois qu'il est absorbé. Après le 2^{ème} verre de bouillon, incorporer petit à petit le gorgonzola coupé en morceau. Mélanger pendant la cuisson pour que le fromage fonde et enrobe bien les pâtes. Après le 4^{ème} verre presque totalement absorbé la cuisson est terminée. Vérifier l'assaisonnement, enlever la gousse d'ail et le romarin.

A l'aide d'un emporte-pièce posé au centre de l'assiette mouler 2 càs de pâtes cuites en les tassant, les couvrir de dés de tomates confites et terminer par une autre couche de pâtes, tassées elles aussi.