

Nouëlla, risetti à la saucisse catalane et au chorizo

Ingrédients pour plat de cuisson grill XL:

- ✓ 1 à 1,5 kg de saucisse catalane fine
- ✓ 1 bel oignon
- ✓ ½ poivron vert
- ✓ 150 g environ de tomates « olive »
- ✓ 2 c.à.s d'épices paëlla avec safran
- ✓ du sel fin de Guérande
- ✓ 1 cube de bouillon de poule
- ✓ 100 g de dés de chorizo
- ✓ 1 c.à.s d'huile d'olive
- ✓ 300 à 350 g de pâte Langue d'oiseaux ou Risetti (pâtes en forme de riz)
- ✓ QS d'eau



Préparation :

Préchauffez le plat de cuisson du grill XL en mode manuel >270°C.

Coupez la saucisse en petits tronçons de 2 cm. Versez dans le plat de cuisson et faites revenir. (Si besoin videz le jus de cuisson).

Quand les morceaux sont dorés, ajoutez l'oignon et le poivron émincés, les tomates olives coupées en rondelles (env. 3).

Ajoutez les épices Paëlla au safran, le sel, le bouillon en cube émietté, (je ne poivre pas du fait des épices Paëlla déjà assez relevées) et les dés de chorizo, mélangez.

Ajoutez les pâtes (évités les pâtes creuses si vous n'avez pas de Risetti ou langues d'oiseaux).

Mélangez bien le tout.

Ajoutez l'eau sans dépasser 1 cm du bord le plus bas. Laissez mijoter 20 minutes en baissant à 200°C.

Vérifiez de temps en temps en mélangeant si besoin d'eau supplémentaire.

Eteignez le grill sans ouvrir et laissez les pâtes finir d'absorber le bouillon.

Astuces :

Réchauffez ou maintenez au chaud à 120°C en mélangeant de temps en temps si vous le préparez à l'avance.

Conseil :

- Utilisez des petites pâtes à potages « pleines » : étoiles, perles, fidéo(Espagne)...
- Vous pouvez remplacer la saucisse par des cubes de poulet ou faire un mix.



Vous souhaitez vous offrir le grill Autosense, offrir ou parrainer un ami, Contactez-moi également si vous souhaitez le gagner !!! vous avez la possibilité de le commander directement via la boutique <https://www.all-clad.fr/eshop/>, utilisez le code **quYspaFiQo** Mise en service à réception physique ou virtuelle