



RIZ À LA SAUCISSE ET À LA TOMATE
FAÇON ITALIENNE DE POH



RIZ À LA SAUCISSE ET À LA TOMATE
FAÇON ITALIENNE DE POH

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de riz Medium Grain SunRice
- 2 oignons bruns, pelés, coupés en petits dés
- 4-5 saucisses de porc italiennes, les boyaux retirés ou coupés en fines tranches
- 2 courgettes de taille moyenne, coupées en deux, longueur 5 mm
- 1/2 tasse de pâte de tomate

Préparation : 30 min

4 parts

Cuisson : 25 min

Pour cuire le riz blanc, dans une casserole, ajouter 1 tasse de riz à 2 tasses d'eau froide et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à couvert pendant 25 minutes. Retirer du feu et laisser reposer à couvert pendant 5 minutes.

Chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec la saucisse et les oignons dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Lorsque les oignons et la viande sont dorés, ajoutez les courgettes et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient juste ramollies.

Ajouter la pâte de tomate et mélanger pour combiner. Suivi du riz cuit et mélanger doucement pour combiner. Assaisonner selon l'envie.

Présentation suggérée: Garnir de persil pour un peu de fraîcheur.