

Casserole aux saucisses italiennes

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Portions : 4

INGRÉDIENTS

4 saucisses italiennes fortes
3 branches de céleri
1/2 oignon
1 poivron rouge
4 tomates
1 1/2 tasse de riz
3 tasses de bouillon de poulet
1 pincée de safran
Sel et poivre

LES ÉTAPES

1. Trancher les saucisses en enlevant le boyau.
2. Couper l'oignon, le céleri, le poivron et les tomates en dés.
3. Faire revenir à feu moyen l'oignon, le céleri et le poivron.
4. Ajouter les saucisses.
5. Lorsque les saucisses sont prêtes, ajouter les tomates et le riz et faire revenir 1 minute.
6. Ajouter le bouillon de poulet, le safran, le sel et le poivre.
7. Couvrir et cuire à feu moyen-doux pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit cuit.