

CASSEROLE aux saucisses italiennes végétariennes



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 30 minutes

Instructions

- 1:**
Trancher les saucisses.
- 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, 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.

Ingrédients

- 4**
Saucisses bavaroises italiennes YVES VEGGIE
- 3**
Branches de céleri
- 1/2**
Oignon
- 1**
Poivron rouge
- 4**
Tomates
- 1-1/2 tasses**
Riz
- 3 tasses**
Bouillon de poulet
- 1**
Pincée de safran
- Sel et poivre