



Riz à la saucisse prêt en 20 minutes

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [REPAS](#) - [RIZ](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

TEMPS DE CUISSON : 15-17 MIN

TEMPS DE REPOS : 5 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Huile de canola
- 500 g de saucisses italiennes (4-5 grosses) coupés en morceaux – vous pourriez prendre du poulet aussi
- 1 boîte de [soupe condensée Crème de poulet Campbell](#)
- 1 1/2 tasse d'eau
- 2 c. à table de paprika
- 2 tasses de macédoine de légumes surgelés
- 1 1/2 tasse de riz instantané non cuit

Préparation

1. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-vif. Faire cuire le poulet ou la saucisses, en remuant souvent, 5 minutes ou jusqu'à ce que ça soit doré. Transférer dans une assiette. Réduire la chaleur à feu moyen.
2. Incorporer la soupe, l'eau et le paprika. Amener à ébullition, en remuant souvent. Incorporer le poulet, le riz et les légumes. Faire mijoter, couvert, à feu moyen-doux, 5 minutes ou jusqu'à ce que le poulet ou la saucisse soit bien cuit et que le riz soit tendre. Laisser reposer, couvert, 5 minutes avant de servir.