

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**RISOTTO D'ORZO,
CÔTELETES D'AGNEAU MARINÉES AU PAPRIKA**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



RISOTTO D'ORZO, CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES AU PAPRIKA



30 min



35 min



2 h

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 côtelettes d'agneau
- 350 g d'orzo
- 700 ml de bouillon de légumes
- 2 échalotes
- 2 c. d'huile d'olive
- 2 tomates
- 150 g de pousses d'épinard
- 1 boule de mozzarella di Bufala
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de paprika
- 1,5 c. à soupe de mascarpone
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Pour la marinade, mélanger les gousses d'ail hachées, le paprika et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Badigeonner l'ensemble des côtelettes de cette préparation puis déposer dans un plat. Recouvrir de papier film et faire mariner 2 heures au frais.
- Faire revenir les échalotes émincées 10 minutes dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Ajouter l'orzo et faire cuire 3 minutes en mélangeant. Verser dans la sauteuse le bouillon de légumes préalablement chauffé, mélanger et couvrir. Faire cuire 10 minutes en mélangeant régulièrement.
- Couper les tomates en petits dés. Ajouter les tomates et les pousses d'épinard à la préparation. Saler, poivrer et prolonger la cuisson de 5 minutes. Enfin, ajouter le mascarpone et mélanger bien.
- Cuire les côtelettes d'agneau pendant 4 minutes de chaque côté. Servir le tout avec des morceaux de mozzarella di Bufala.