

# Riz à l'amatriciana



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

35 minutes

## Ingrédients

80 g [Pecorino](#) râpé  
3 l eau bouillante salée  
500 g riz  
100 g oreilles de porc  
700 g tomates  
30 g saindoux ou huile d'olive  
1 oignon  
sel, poivre

## Préparation

Mondez, pelez, épépinez, concassez les tomates. Coupez les oreilles en dés carrés de 1,5 cm de côté. Hachez l'oignon. Déposez, dans une cocotte en fonte, le saindoux, les oreilles et l'oignon. Faites rissoler 10 minutes à feu modéré. Versez la tomate avant que les oignons aient blondi. Ajoutez une pincée de poivre et un peu de sel. Augmentez la flamme et continuez la cuisson durant 20 minutes, les tomates ne devant pas être trop cuites. Cuisez le riz selon la méthode usuelle à l'eau bouillante pendant 15 minutes. Egouttez-le et assaisonnez-le avec la sauce ci-dessus détaillée.