

MINISTRA DI RISO E PATATE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 130
Patate novelle gr. 200
Un trito di gr. 50 di cipolla bianca novella e gr. 100 di lardo
Olio extravergine d'oliva n. 2 cucchiari
Brodo vegetale lt. 1,5
Prosciutto crudo gr. 100
Prezzemolo tritato gr. 5
Grana Padano grattugiato gr. 30
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

In una casseruola fate soffriggere il trito di lardo e cipolla con olio; appena imbiondito gettatevi le patate tagliate a piccoli pezzi. Mescolate bene, coprite le patate con un mestolo di brodo, condite con poco sale e pepe e cuocete a calore moderato. A 3/4 di cottura delle patate aggiungete il resto del brodo e il prosciutto tagliato a listarelle, il prezzemolo tritato, il riso e portate a ebollizione. A cottura ultimata, aggiungete il Grana Padano.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

