

PRIMI PIATTI

Riso e patate

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Avete voglia di un primo facile e saporito? Vene allora questa ricetta fa per voi: riso e patate è proprio un ottimo primo piatto, di quelli perfetti quando a tavola si devono sfamare tante persone con gusti diversi e soprattutto esigenze diverse. Questo è un piatto infatti che mette d'accordo tutti, grandi e piccoli. Il riso con le patate poi è buono anche il giorno dopo anzi, è perfetto se viene ripassato in padella. Un primo piatto davvero semplice perfetto magari quando fa più freddo perché dà molta energia ma vale assolutamente la pena provarlo perché è buonissimo! Provate questa ricetta e se vi dovessero avanzare delle patate vi proponiamo di fare anche il [gattò](#), un piatto tipico napoletano in cui la parola riciclo la fa da padrone: è ottimo.

Se cercate altre ricette con il riso, ecco alcune idee sfiziose:

[riso pilaf](#)

[riso freddo](#)

[riso al salto finger food](#)

INGREDIENTI

RISO 360 gr

PATATE 150 gr

CAROTE 2

COSTE DI SEDANO 1

CIPOLLA ½

PASSATA DI POMODORO 200 gr

ACQUA calda -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiari da tavola

PEPE

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare riso e patate prima di tutto: preparate un battuto con la cipolla, le carote e le foglie più tenere di un sedano. Essendo una minestra è preferibile preparare il battuto con un mixer trita-tutto, ma potete prepararlo anche a mano, ma ricordate che più fine sarà il battuto, migliore il risultato finale.



2 Fate soffriggere il battuto appena preparato, in una casseruola con 2 cucchiari di olio

extravergine d'oliva.



- 3** Quando il battuto si sarà appassito, versate nella casseruola la passata di pomodoro, abbassate la fiamma e lasciate scaldare.





4 Quindi prendete le patate, sbucciatele, lavatele e tagliatele a cubetti abbastanza piccoli.



5 Aggiungete le patate appena tagliate nella casseruola con il battuto e la passata di pomodoro. Versate nella casseruola, mezzo bicchiere d'acqua, coprite e cuocete per circa 10 minuti, in modo tale da far ammorbidire le patate.



- 6** Trascorsi i 10 minuti, versate nella casseruola almeno 1 litro di acqua, preferibilmente calda, portate a bollore. Raggiunto il bollore versate il riso e lasciate cuocere per circa 13-14 minuti o secondo il tempo di cottura riportato sulla confezione, del tipo di riso che utilizzerete.





7 Mentre Riso e patate si stanno cuocendo, salate e pepate la minestra.





8 La minestra di Riso e patate è pronta. Spegnete il fuoco, lasciate riposare per qualche minuto, servite con un filo di olio extravergine d'oliva a crudo e un giro di pepe.



