

PRIMI PIATTI

Risotto con le patate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 patate piccole
1/4 tazza di pomodoro
150 g di riso
olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare le patate e tagliarle a dadini piccoli , metterle a soffriggere in un tegame.



2 Farle rosolare un pochino, poi aggiungere il pomodoro.



- 3 Lasciar rosolare altri 5 minuti, poi aggiungere 2 o 3 tazze di acqua e far cuocere per circa 30 minuti.



- 4 Aggiungere altra acqua se necessario, deve rimanere l'acqua sufficiente per cuocere il riso.



- 5 Regolare di sale e aggiungere il riso, mescolare spesso e portare a cottura.

