

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di riso con porri e patate

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Minestra di riso con porri e patate, un primo piatto rustico, saporito e che scalda cuore e membra...

Vi immaginate un camino acceso e un'atmosfera da baita? Bene quello è proprio il contesto corretto per questo tipo di piatto da consumare quando fuori c'è il gelo mentre in casa c'è quel teporino che vi culla.

INGREDIENTI

RISO 120 gr

PATATE 4

PORRI 2

BRODO DI CARNE 1 l

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate stufare il porro pulito ed affettato in padella con dell'olio a fuoco basso. Aggiungete anche una parte della parte verde del porro per intensificarne l'aroma.



- 2 Nel frattempo tagliate le patate a dadini molto piccoli dopo averle sbucciate ed unitele in padella bagnandole con del brodo e cuocete per circa 15 minuti.



3 Trascorso il tempo di cottura delle patate, aggiungete altro brodo in quantità necessaria

affinché il riso possa cuocersi adeguatamente. Quando riprende il bollore, aggiungete anche il riso.



- 4 Portate a cottura il riso aggiungendo altro brodo, se necessario e coprendo parzialmente la casseruola.



- 5 Mantecate con un filo d'olio, del parmigiano e spolverizzate con del pepe.



6 Impiattate e servite a piacere aggiungendo altro olio a crudo, parmigiano e una macinata di pepe.

