ZUPPE E MINESTRE

Minestra di riso con porri e patate

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 cucchiai 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.