

PRIMI PIATTI

## Patate e riso al forno

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO:

**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*

---



### INGREDIENTI

500 g patate  
300 g riso  
prezzemolo  
olio  
sale  
peperoncino

### PREPARAZIONE

**1** Mondate il riso e lasciatelo a bagno per 1 ora.

Pulite le patate e tagliatele a dadini, in una teglia miscelatele con il riso ed aggiungete prezzemolo, sale, olio.

Infornate a 200° per un'ora circa.