

# RISO e PATATE IN BRODO e PEPE NERO

## INGREDIENTI X 4 PERSONE

200 gr. RISO

200 gr. PATATE

2 SCALOGNI

1 L BRODO GALLINA / VEGETALE

40 gr. BURRO

70 gr. PARMIGIANO

PEPE NERO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

## PROCEDIMENTO

In una casseruola far brasare lo scalogno tritato, aggiungervi le patate a lamelle e far rosolare (facendo anche attaccare le patate).

Aggiungere il riso, tostare qualche minuto, bagnare con il brodo e cuocere x 12 minuti, lasciandolo leggermente morbido.

Mantecare con burro e parmigiano, sistemare di sapore e servire con una grattata di pepe.



“Abbiamo Riso per una cosa seria” 2015

La ricetta dello chef Giancarlo Perbellini per ProgettoMondo Mlal e FOCSIV