

11. Riso e patate della mamma



4 portions

Ingrédients :

400 grammes de pommes de terre

200 grammes de riz pour risotto (Arborio)

200 + grammes d'oignons

200 + grammes de fromage de montagne (p. ex. Asiago ou Montasio)

100 grammes de parmesan râpé

100 grammes de beurre

1 litre d'eau

Préparation :

- 1.** Pelez les pommes de terre.
- 2.** Coupez les pommes de terre en petits dés et faites-les cuire pendant 10 minutes dans l'eau bouillante légèrement salée.
- 3.** Ajoutez le riz et mélangez.
- 4.** Pendant la cuisson du riz, coupez le fromage en petits dés.
- 5.** Ciselez les oignons et faites-les bien dorer dans le beurre.
- 6.** Dès que la cuisson du riz est terminée ajoutez-y le fromage et les oignons. Mélangez bien et servez aussitôt.

⇒ *Ce n'est pas un « risotto » traditionnel, parce qu'on cuisine d'abord le riz et les pommes de terre dans l'eau.*