

11. Riso e patate della mamma



4 porzioni

Ingredienti:

400 grammi di patate

200 grammi di riso per risotti (Arborio)

200 grammi + di cipolle tagliate finemente

200 grammi + di formaggio di monte (Asiago o Montasio)

100 grammi di parmigiano grattugiato

100 grammi di burro

1 litro d'acqua

Preparazione:

- 1.** Pelare le patate e tagliarle a pezzettini, poi farle cuocere per circa 10 minuti in acqua leggermente salata.
- 2.** Aggiungere il riso e mescolare.
- 3.** Mentre il riso cuoce, tagliare il formaggio a pezzettini.
- 4.** Tagliare anche le cipolle e farle friggere nel burro.
- 5.** Quando il riso è cotto aggiungere il formaggio e le cipolle fritte e mescolare bene.
Servire subito.

⇒ Non è un risotto tradizionale, perché si cuociono il riso e le patate nell'acqua, non si fa il soffritto all'inizio, ma le cipolle si aggiungono alla fine.