



Risi e bisi

Riz aux petits pois (Vénétie)

Ingrédients pour 4-6 portions:

80 g de lard maigre
450 g de petits pois jeunes
(fraîchement écossés à partir
de 1 kg de gousses environ
ou à défaut surgelés)
1 bouquet de persil plat
80 g de parmesan fraîchement
râpé
250 g de riz Vialone ou Avorio
3 cs de beurre
à peine 1 l de bouillon de viande
chaud
1 oignon
sel, poivre du moulin

Réalisation: 45 minutes

*pour 6 portions, par portion:
1 600 kJ / 380 kcal*

1 Détailler 80 g de lard et 1 oignon en petits dés, hacher finement 1/2 bouquet de persil. Dans une casserole, faire fondre 2 cs de beurre. Y mettre le lard, l'oignon et le persil, faire rapidement revenir en remuant.

2 Ajouter les petits pois, mouiller avec 250 ml de bouillon chaud. Faire frémir 5-15 minutes suivant la sorte de pois (moins longtemps pour les pois jeunes et tendres). Verser le reste du bouillon chaud, porter à ébullition.

3 Jeter 250 g de riz, laisser gonfler en remuant (20 minutes environ). Saler et poivrer. Incorporer 1 cs de beurre et 50 g de parmesan râpé au riz cuit. Hacher 1/2 bouquet de persil, parsemer. Servir le reste de parmesan à part.

- Un plat de riz connu un peu partout que nous dégustons souvent à consistance ferme et croquante, mais qui, dans sa version originale, équivaut à une vraie soupe liquide!

- Vin conseillé pour accompagner les plats de riz: un vin blanc pas trop sec tel un colli Euganei bianco.