

Risi e bisi

RIZ AUX PETITS POIS

2 c. à soupe de beurre	chauffer dans une casserole
1 oignon , finement haché	
50 g de pancetta ou de lard, en cubes	faire revenir
300 g de riz pour risotto , vialone, carnaroli, arborio p. ex.	faire revenir en remuant jusqu'à ce qu'il soit translucide
env. 1¼ litre de bouillon de légumes , très chaud	ajouter petit à petit en remuant souvent, mitonner env. 15 min. Le riz doit rester constamment à fleur de liquide
300 g de petits pois congelés	ajouter, laisser mitonner env. 5 min supplémentaires pour obtenir une consistance crémeuse et des grains <i>al dente</i> , retirer du feu
½ bouquet de persil plat , haché	
2 c. à soupe de beurre	incorporer, servir de suite
3 c. à soupe de parmesan , râpé	présenter à part
selon goût parmesan , râpé	

