

RECETTE REGIONALE de la Vénétie Risi e Bisi

Ingrédients pour 6 personnes

1 kg de petits pois frais ou 500 g de petits pois surgelés, 300 g de riz (si possible du Vialone nano), 100 g de beurre, 80 g de lard, 2 l de bouillon, 1 petit oignon, huile d'olive extra vierge, persil haché, Grana Padano râpé, sel et poivre

Ustensiles: une poêle, une casserole, une cuillère en bois



Préparation:

Écossez les petits pois et lavez-les.

Hachez l'oignon et le persil.

Faites chauffer le bouillon.

Dans une casserole, faites revenir le lard haché, la moitié du beurre, un peu d'huile, le persil et l'oignon hachés. Laissez dorer quelques minutes, puis ajoutez les petits pois. Laissez cuire en mouillant d'un peu de bouillon.

Ajoutez le bouillon bouillant. Lorsque le tout vient à ébullition, ajoutez le riz et laissez-le cuire en le remuant de temps en temps. Cinq minutes avant de le retirer du feu, goûtez et corrigez éventuellement l'assaisonnement, ajoutez le reste du beurre et du fromage.