

RISO E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 300 g di patate,
- 50 g di prosciutto crudo,
- 1 cipolla,
- 150 cl di brodo,
- burro,
- prezzemolo fresco,
- sale.

Tagliate a dadini le patate.

In una pentola sciogliete il burro e insaporitevi la cipolla e il prosciutto tritati.

Quando hanno preso colore unite il riso, mescolate perché assorba il condimento, salate e aggiungete le patate.

Versate il brodo poco alla volta, lasciando cuocere per circa 20 minuti.

A cottura ultimata cospargete con prezzemolo fresco tritato.