

RISOTTO « RISI BISI »



Pour 4 personnes

Ingrédients :

250 g de riz Vialone Nano (vénitien) ou Carnaroli

800 g petits pois à écosser (ou surgelés)

50 g de pancetta émiettée

50 g de beurre

½ oignon haché

50 g de parmesan râpé

1 litre de bouillon de légume ou de volaille

1 verre de vin blanc sec

Ecosser les petits pois. Préparer le bouillon et le maintenir au chaud.

Faire fondre un morceau de beurre dans une casserole et y faire revenir l'oignon et la pancetta. Dès que l'oignon est doré et la pancetta translucide, ajouter les pois jusqu'à ce qu'ils se froissent.

Puis, ajouter le riz. Mouiller avec le vin blanc et laisser évaporer tout en tournant pour que le riz s'imprègne bien.

Verser au fur et à mesure des louches de bouillon chaud et continuer à tourner la préparation pour qu'elle absorbe bien le bouillon. Le riz doit être cuit à cœur et crémeux.

Au moment de servir, incorporer le restant du beurre et le parmesan.

Variante : mettre les cosses des petit pois à cuire dans le bouillon environ une demi-heure. Mixer les cosses cuites et les passer au chinois pour éviter d'avoir des morceaux. Faire cuire le riz avec cette eau verte.

Joëlle Ichac / 8 avril 2021