Risi e bisi

Ingrédients pour 8 personnes

360 g riz Vialone ou Arborio
360 g petits pois congelés
1,5 litres bouillon de légumes
40 g beurre
1 oignon
persil
huile d'olive vierge extra
poivre, sel
parmesan râpé

Ciselez finement l'oignon et le persil. Préparez le bouillon de légumes, fait maison ou en cubes.

Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon à feux doux avec 20 g de beurre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Pendant environ 10 min. Ajoutez le persil et faites revenir encore pour 2-3 minutes à feu moyen.

Versez le bouillon avec les petits pois et une cuillère d'huile d'olive et laisser mijoter pendent 5 minutes. Ajouter le riz et continuer à remuer, en respectent le temps de cuisson indiqué sur la boite du riz choisi (environ 20 min).

Goûtez. Quand le riz est presque prêt, coupez le feu, ajoutez le 20 g de beurre restant, le parmesan râpé et le poivre, en mélangeant jusqu'à ce qu'ils aient bien fondu. Il est prêt lorsqu'il sera bien crémeux, ni trop sec, ni trop liquide.

Vous pouvez décorer les assiettes avec quelque jolis brins d'aneth.