

## MINESTRA DI RISO CON PORRI E PATATE

### La minestra di riso, porri e patate

è una pietanza vegetariana molto sostanziosa e saporita preparata con brodo vegetale, porri, patate, riso e due cucchiaini di prezzemolo.



La minestra di riso, porri e patate è un primo piatto dal gusto tutto rustico, ma anche delicato, che ben si presta ad essere servito anche come piatto unico. Potete rendere ancora più bello l'aspetto e il sapore della vostra minestra di riso, porri e patate servendo il piatto con dei crostini o grattugiando sulla sua superficie del formaggio a vostro piacimento.

### Ingredienti:

**Riso** 170 gr  
**Porri** 450 gr  
**Patate** 400 gr  
**Brodo vegetale** 1,5 lt  
**Scalogno** 2 piccoli  
**Burro** 20 gr  
**Prezzemolo** 2 cucchiaini  
**Parmigiano reggiano** q.b.  
**Sale** q.b.  
**Pepe** q.b.

### Preparazione



Iniziate a preparare la minestra di riso con porri e patate lavando le patate, sbucciandole e tagliandole (1) prima a fettine abbastanza sottili divise poi in quattro parti. Mondate i porri e tagliateli (2) finemente e mettete a sciogliere del burro (3) in una pentola.



Tritate e gli scalogni e il prezzemolo, aggiungeteli nella pentola (4) con il burro e fateli soffriggere. Aggiungete poi i porri (5) e le patate (6), fate insaporire per qualche minuto, salate e pepate.



Aggiungete in seguito tutto il brodo vegetale (7) e fate cuocere la minestra per 30 minuti circa, fino a quando i porri si saranno quasi completamente sciolti e le patate saranno tenere. Aggiungete il riso (8) a fate cuocere il tutto per altri 20 minuti mescolando di tanto in tanto (9). Aggiustate di sale e servite la minestra di riso con porri e patate ben calda, spolverizzata di parmigiano grattugiato e guarnita con delle foglioline di prezzemolo.