

Risi E Bisi ou riz aux petits pois

Ingrédients



du Riz

+



des Petits pois

+



du Jambon

Recette

Faites chauffer un mélange de beurre et d'huile d'olive dans une poêle ou dans une sauteuse sur feu doux.

Ajoutez le riz et mélangez bien, jusqu'à ce que les grains soient bien enrobés de matière grasse.

Ajoutez des petits pois (surgelés ou frais) et mélangez bien.

Ajoutez de l'eau (compter 2 volumes d'eau pour 1 volume de riz) et portez à ébullition.

Baissez le feu, couvrez et laissez frémir, jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide.

Salez, poivrez puis servez.

Astuce 1

Si vous avez de l'oignon, émincez-le, ajoutez-le dans la poêle ou la sauteuse, avant le riz et faites-le revenir sur feu doux pendant 5 minutes.

Astuce 2

Si vous avez des cubes de bouillon de volaille et de légumes, ajoutez-en un en même temps que l'eau.