



## RISOTTO CON I PISELLI o Risi e bisi

(Risotto aux petits pois)

*(Ecrit par un(e) élève du collège G. CARDUCCI D'ESTE - Italie)*

### INGREDIENTS:

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 kg de petits pois avec la cosse</li><li>- 300 g de riz (camaroli o vialone nano)</li><li>- 100 g de pancetta ou jambon cru</li><li>- 70 g de fromage râpé</li><li>- 1 carotte</li><li>- 1 oignon</li><li>- 1 échalote</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 cuillère à café de graines de fenouil</li><li>- 1 un petit bouquet de persil</li><li>- 4 cuillères à soupe d'huile extra vierge d'olive</li><li>- 50 g de beurre</li><li>- Sel et poivre</li><li>- Bouillon non gras</li></ul> |
|---|--|

### PREPARATION:

- Egrener et laver les petits pois en conservant les cosses.
- Confectionner un petit sachet en gaze où mettre les graines de fenouil et le fermer.
- Dans une marmite mettre les cosses des petits pois avec la carotte, l'oignon, le sachet de graines de fenouil et recouvrir avec le bouillon.
- Cuire le bouillon pendant une heure à flamme douce en mélangeant de temps en temps.
- Faire bouillir les petits pois dans un peu de bouillon jusqu'à ce qu'ils soient devenus tendres.
- Egoutter les petits pois et unir le bouillon de cuisson avec celui des cosses.
- Retirer le sachet des graines de fenouil, l'oignon et la carotte du bouillon des cosses.
- Filtrer les cosses et unir le jus obtenu au bouillon.
- Hacher la pancetta ou le jambon cru, le persil et l'échalote séparément.
- Faire rissoler l'échalote et la pancetta dans l'huile et la moitié du beurre.
- Unir le riz et les petits pois et arroser avec le bouillon des cosses.
- Ajouter le persil et le sel et faire cuire le riz en le maintenant doux et toujours couvert avec le bouillon vert.
- Le riz cuit, qui devra rester avec du jus, éteindre la flamme et ajouter le fromage râpé, le reste de beurre, une pincée de poivre et battre au fouet.

### Nota :

Cette recette, écrite par un(e) élève du collège Giosuè CARDUCCI à la demande de sa professeure, a été remise au comité de jumelage Pertuis-Este lors de l'Eurofest 2016 à Este.