

RICETTA

"RISI E BISI" - RISO E PISELLI

INGREDIENTI:

500 gr. Piselli sgranati
500 gr. Riso vialone nano
n. 2 cipolle bianche fresche
n. 5 cucchiaini olio d'oliva
n. 1 cucchiaino prezzemolo tritato
50 gr. Burro
5 cucchiaini parmigiano grattugiato
Brodo q.b.
Sale, pepe

X 6 persone

Si prepara, preferibilmente il giorno prima, un brodo di pollo con sedano, carota, cipolla, uno spicchio d'aglio, poco sale.

In una casseruola si mettono 5 cucchiaini di olio d'oliva, 500 gr. di piselli sgranati, due cipolle bianche fresche tagliate a pezzetti sottili, il prezzemolo tritato, mezzo bicchiere d'acqua e si cucinano i piselli per 10-15 minuti finchè l'acqua sarà assorbita.

Si aggiusta di sale e si aggiungono 500 gr. di riso vialone nano e si continua la cottura versando un po' alla volta il brodo che serve, precedentemente filtrato.

A fine cottura, con il riso un po' al dente, si spegne il fuoco, si manteca con 50 gr. di burro, 5 cucchiaini di parmigiano grattugiato, un po' di pepe appena macinato e brodo quanto ne serve perchè risulti morbidamente "all'onda", cioè appena brodoso da muoversi morbido quando si sposta il piatto.