RISOTTO MASCHERATO

Ingredienti per 4 persone:

- Riso g 200,
- 1 peperone rosso,
- 1 peperone giallo,
- 16 olive nere piccole,
- Mortadella g 60,
- Mezzo bicchiere di vino bianco,
- Mezza cipolla,
- 4 cucchiaini di olio,
- 1 dado.

Con acqua e dado preparate del brodo bollente.
In una casseruola fate rosolare nell'olio la cipolla affettata a velo, unite i peperoni tagliati a listarelle, aggiungete il riso, fate insaporire, versate il vino e lasciate evaporare.
Continuate la cottura aggiungendo poco per volta il brodo bollente.
A cottura ultimata, aggiungete la mortadella tritata grossolanamente e le olive a pezzetti.
Mescolate e servite.