RISO CON I PISELLI

Ingredienti:

- 400 g. di riso,
- 1 kg. di piselli,
- una cipolla,
- burro,
- brodo,
- parmigiano.

Fate un battuto con la cipolla e doratelo nel burro, prima di aggiungervi i piselli già sbacellati.

Copriteli di acqua calda, lasciandoli cuocere quasi completamente.

Unite il riso e l'altra acqua o brodo se occorre, ma poco alla volta, e alla fine servite, aggiungendo un bel pezzo di burro e parmigiano grattugiato.

Il riso con i piselli non deve essere troppo asciutto e la proporzione dei piselli è facoltativa, ma in genere è bene abbondare.