

RISI E BISI ALLA TREVISANA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso vialone,
- 200 g di pisellini freschi sgranati,
- 50 g di pancetta,
- 200 g di radicchio di Treviso,
- 100 cl di brodo di carne,
- 1 cipollina,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 60 g di burro,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Sciogliete in una casseruola 30 g di burro con l'olio, poi aggiungetevi la cipollina affettata, la pancetta tagliata a dadini e il prezzemolo tritato.

Fate soffriggere leggermente, quindi unite i pisellini, mescolate, salate e incoperchiate per 5 minuti, in modo che i piselli s'insaporiscano.

Aggiungete il brodo già caldo, portate all'ebollizione, incoperchiate e cuocete ancora 10 minuti.

Trascorso questo tempo, incorporate il riso a pioggia mescolando e subito dopo le foglie di radicchio (prima mondate e lavate).

Lasciate cuocere a fiamma viva e a pentola scoperta per circa 15 minuti (la minestra a cottura ultimata dovrà presentarsi molto densa), assaggiate, se necessario aggiustate di sale e togliete dal fuoco quando il riso sarà cotto.

Versate la minestra in una zuppiera, aggiungete il rimanente burro, mescolate e spolverizzate con parmigiano grattugiato. Questa minestra è ottima anche tiepida o fredda.