RISO ALLA VENEZIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 300 g di piselli,
- olio d'oliva,
- burro,
- lardo,
- cipolline,
- brodo,
- prezzemolo,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Rosolare olio, burro, lardo pestato, cipolline tritate e molto prezzemolo.

Aggiungere i piselli scongelati, mescolare e lasciarli cuocere.

Diluire con il brodo e versare il riso.

Prima di servire unire alla minestra il parmigiano e un pezzetto di burro.

La minestra non deve risultare troppo brodosa.