

RISO E BISI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di riso,
- 700 g di piselli,
- 80 g di burro,
- 40 g di pancetta magra,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- 60 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- brodo,
- sale,
- pepe.

Far rosolare a fuoco medio in metà burro la cipolla, il prezzemolo e la pancetta tritati.

Appena la cipolla inizia ad imbiombire, unire i piselli e cuocere per 5 minuti.

Aggiungere 5 mestoli di brodo, portare a bollore, versare il riso e mescolare.

Far cuocere a fiamma vivace per 15 minuti, mescolando e aggiungendo brodo.

Togliere dal fuoco al dente.

Salare, unire burro, parmigiano e pepe.