RISOTTO ALLA MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 200 g di piselli,
- 200 g di mozzarella,
- 100 g di pomodori pelati,
- basilico,
- 1/2 cipolla,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Rosolare i piselli nell'olio con la cipolla tritata.

Unire i pelati, salare e pepare.

Unire il basilico e cuocere per 25 minuti a fuoco medio.

Cuocere il riso e scolarlo al dente, condirlo con il sugo e aggiungere la mozzarella tagliata a dadini.