

RISOTTO ESTATE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 300 g di piselli,
- 1 manciata di fagiolini,
- 300 g di pomodori da sugo,
- 1 cipolla,
- 1 dado da brodo,
- formaggio grattugiato,
- sale,
- 2 tuorli d'uovo (facoltativo),
- olio d'oliva.

Soffriggere la cipolla nell'olio, unire il riso, lasciarlo tostare, poi bagnare con 1 mestolo di brodo.

Aggiungere i piselli, i fagiolini a pezzetti e i pomodori a pezzi.

Mescolare e portare a cottura a fiamma vivace ed aggiungendo poco alla volta il brodo.

Salare.

Fuori dal fuoco mantecare con il formaggio e, se si vuole, con i tuorli.

Servire caldo.