FANTASIA DI RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 350 g di piselli,
- olio d'oliva,
- 1/2 cipolla tritata,
- brodo di dado,
- 1 peperone rosso dolce,
- 1 peperone giallo dolce,
- 20 olive verdi,
- salsa Worcester,
- pepe,
- 2 gambi di sedano.

Far appassire la cipolla con 4 cucchiai di olio.
Unire il riso, mescolare, coprire con il brodo e cuocere in forno a calore medio fino a quando il brodo sarà assorbito.
Far intiepidire e condire con una salsa preparata battendo 5 cucchiai di olio con 1/2 cucchiaio di worcester, poco sale e pepe.
Unire il sedano, i peperoni e le olive a filetti e i piselli lessati.
Mescolare e servire freddo.