

MINESTRA DI RISO E PISELLI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 130
Pisellini sgranati gr. 400
Brodo lt. 2
Lardo gr. 40
Burro gr. 30
Olio extravergine d'oliva n. 2 cucchiari
Cipolla novella fresca gr. 30
Prezzemolo tritato gr. 5
Grana Padano gr. 20

PROCEDIMENTO

Soffriggete in una casseruola con burro e olio il lardo tagliato a quadratini e la cipolla tritata.
Appena la cipolla imbiondisce, gettatevi i pisellini, cuocete per 3/4 d'ora, versatevi il brodo, fate prendere l'ebollizione e gettatevi il riso.
A cottura ultimata, mescolatevi il Grana Padano, il prezzemolo e servite.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

