



RISI E BISI risotto con piselli e cotto

Difficolt: Facile



Il risi e bisi un piatto tipico della cucina veneta, buonissimo, perch ha una consistenza leggermente brodosa e un sapore molto delicato.

Ecco la mia versione, provatela e farete un successone ;)

Dosi: dosi per 2 persone

- brodo 700ml. circa
- piselli fini surgelati 150gr.
- prosciutto cotto 60gr.
- riso per risotti 150gr.
- burro 20gr.
- carota 1
- cipolla mezza
- olio EVO
- parmigiano 50gr.
- sale
- sedano 1 gambo piccolo

In una padella con il burro, soffriggere gli odori tagliuzzati



aggiungere il prosciutto cotto a dadini o a strisce sottili



appena rosolato bene, aggiungere il riso e farlo tostare qualche minuto
mettere i pisellini surgelati



e il brodo un p alla volta, aggiustando di sale



La consistenza tipica di questo risotto una via di mezzo tra un risotto classico e una minestra, quindi regolatevi anche voi con la quantit di brodo da aggiungere. Solitamente questa quantit che vi ho indicato va bene!

Quando il riso cotto, toglierlo dal fuoco e condirlo con il parmigiano servire ...

Buon appetito

e alla prossima ricetta ;)



Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi