

RISOTTO CON PISELLI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- gr. 350 Riso
- ml. 100 Vino bianco
- gr. 100 Piselli surgelati
- gr. 20 Burro
- n. 2 Cucchiaini di olio extra vergine di oliva(SPECIFICARE QUALE)
- n. 1 Cipolla
- gr. 50 parmigiano grattugiato
- n. 1 Ciuffo di prezzemolo
- LT. 0,700 Brodo vegetale (o più se occorre)
- - Sale (quanto basta)

PREPARAZIONE:

Far soffriggere l'olio e la cipolla, aggiungere il vino, il riso e i piselli ancora surgelati, versare gradatamente il brodo lasciando che il riso assorba pian-piano il liquido e mescolando continuamente fino a che il riso risulterà cotto. Versare il risotto in una zuppiera e aggiungere il burro, il parmigiano e il prezzemolo, lasciare riposare per cinque minuti prima di servire.