

RISI E BISI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di riso,
- 40 g di cipolle,
- 270 g di acqua,
- 30 g di burro,
- 1 cucchiaino di prezzemolo,
- 150 g di piselli,
- sale.

Rosolate nel burro le cipolle tagliate fini, aggiungete il riso e lasciatelo rosolare finché prende un po' di colore, versatevi sopra l'acqua bollente, fate cuocere a fuoco basso per 3 minuti e mettete il tutto nel forno a 120 gradi, con il coperchio sopra.

Dopo 10 minuti aggiungete i piselli al riso e continuate la cottura per altri 10 minuti.

Quando il riso è pronto 'dissodatelo' un po' e mischiatevi il prezzemolo.