

RISI E BISI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 250 g di piselli sgucciati,
- 60 g di burro,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 costa di sedano,
- 125 cl di brodo,
- formaggio grattugiato,
- sale.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio con metà burro e insaporitevi la cipolla, una costa di sedano ben tritate e lo spicchio d'aglio schiacciato.

Eliminate l'aglio.

Aggiungete i piselli e dopo il riso.

Portate a cottura versando a poco a poco il brodo come per un risotto molto morbido.

Regolate il sale.

Mantecate con il restante burro e con formaggio grattugiato.