

RISO CON PISELLI ALL'ARABA

Ingredienti per 4 persone:

- abbondante burro,
- 4 bicchieri di riso,
- 4 bicchieri di acqua,
- sale,
- carne macinata,
- cannella,
- noce moscata,
- pepe,
- burro,
- piselli.

Prendere una pentola e farvi fondere abbondante burro; farvi rosolare il riso, poi aggiungere acqua e sale, mescolare, abbassare il fuoco, coprire la pentola e lasciar cuocere senza altre manipolazioni per un quarto d'ora. Per il condimento, impastare una robusta dose di carne macinata con spezie assortite (cannella, noce moscata, pepe). Mettere del burro in una padella e farvi rosolare la carne, spezzettandola con il cucchiaino di legno. Aggiungere piselli (quantità a piacere: deve servire da piatto unico) e lasciar cuocere rigirando spesso. Quando è cotto, unire al riso e mangiare.