

RISO E PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso,
- 1 peperone rosso,
- 1 peperone giallo,
- 1 peperone verde,
- 30 g di burro,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- 1 cipollina,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

In una casseruola soffriggete nel burro la cipolla e l'aglio tritati.

Mescolatevi i peperoni puliti e tagliati a striscioline sottili, coprite e cuocete per venti minuti.

Insaporite con un cucchiaino di concentrato di pomodoro diluito in poca acqua tiepida.

Salate e pepate.

Spegnete quando i peperoni siano diventati morbidi.

Lessate il riso, scolatelo e conditelo con la salsa di peperoni e il parmigiano.