

RISOTTO COLORATO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 250 g di piselli sgranati,
- 1 peperone giallo,
- 1 peperone rosso,
- 1/2 cipolla,
- 150 cl di brodo,
- basilico,
- olio d'oliva,
- 1 noce di burro,
- sale,
- formaggio grana grattugiato.

Mondare i peperoni e tagliarli a listarelle.

In una casseruola soffriggere la cipolla tritata in olio e unire i peperoni e i piselli.

Salare e cuocere coperto per 15 minuti bagnando con poco brodo.

Unire il riso e portarlo a cottura mescolando e aggiungendo altro brodo poco per volta.

Regolare di sale e levare dal fuoco.

Unire una noce di burro, il basilico spezzettato e il grana.

Servire ben caldo.