

RISOTTO CON PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 150 g di piselli sgranati,
- 50 g di prosciutto crudo grasso,
- 1/2 cipolla,
- 1 carota,
- brodo,
- 1 bicchierino di brandy,
- 100 g di panna,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe,
- 1 costa di sedano,
- formaggio grana grattugiato.

Tritare insieme sedano, carota, cipolla e prosciutto e far soffriggere con un po' di olio e burro.

Unire i piselli, un mestolo di brodo caldo, sale, pepe e cuocere per 5'.

Aggiungere il riso, mescolare e portare a cottura bagnando con il brodo.

Prima di togliere dal fuoco unire la panna diluita con 1 bicchierino di brandy, mescolare bene e servire con abbondante grana.