



Ingredienti per 4 persone:

-200 gr di riso -400 gr di piselli già sgranati -30 gr di burro -60 gr di pancetta magra -1 cipolla
-1 ciuffo di prezzemolo -1,5 litri di brodo -sale -pepe -formaggio grattugiato.

Preparazione

:

Tagliare la pancetta a quadratini, tritare il prezzemolo e la cipolla. In una casseruola mettere il burro, lasciarlo scaldare indi unire la pancetta, la cipolla e far dorare.

Unire i piselli, pepare, salare e bagnare con qualche cucchiaio di brodo.

Lasciar cuocere a fuoco moderato per 20 min. ca.

Completare con il resto del brodo.

Portare a ebollizione e lasciar cuocere a fuoco moderato per pochi minuti.

Aggiungere a questo punto il riso, mescolare delicatamente e cuocere a fuoco moderato.

Lontano dal fuoco spolverare con il prezzemolo tritato.

Il formaggio grattugiato va servito a parte.