



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RISO CON PISELLI E GUANCIALE

[barbapasticcetti.blogspot.it](http://barbapasticcetti.blogspot.it)



### Ingredienti per 2 persone:

2 tazzine (da caffè) di riso  
1 tazza di piselli (surgelati)  
1/2 scalogno  
1 noce di burro  
1 cucchiaio di Olio evo Dante  
1 fettina di guanciale  
1 dado per brodo vegetale  
sale q.b.  
1 lt di acqua.

### Preparazione:

Mettere in una tegame fondo e largo la cipolla tagliata molto finemente a soffriggere con 1 noce di burro e 1 cucchiaio di olio, aggiungervi il guanciale tagliato a cubetti piccoli ed il dado, lasciar cuocere. Versare in un pentolino un lt circa di acqua e portarla al bollore salandola leggermente. In un ulteriore pentolino versare acqua in cui far cuocere i piselli e quando pronti scolarli ed aggiungerli nel tegame mentre cuoce il guanciale. A metà cottura del guanciale aggiungervi il riso e mescolare bene. Mano a mano aggiungere mestoli di acqua ogni qualvolta il riso lo avrà assorbito. Continuare così sino alla fine della cottura, impiattare e servire.

**DANTE**



**oio**

**vero**