



## RISI E BISI

[www.ariaincucina.com](http://www.ariaincucina.com)



### **Ingredienti:**

250 g di riso vialone nano  
brodo vegetale  
200 g di piselli surgelati  
cipolla  
Olio Extravergine Dante  
pepe  
parmigiano

### **Preparazione:**

Fare il brodo e tenerlo caldo. Rosolare la cipolla nell'olio extravergine e poi unire i piselli, aggiungere un mestolo di brodo e fare insaporire almeno 5 minuti. Unire poi altro brodo e il riso, e portare a cottura aggiungendo altro liquido man mano che il riso lo assorbe. Regolare di sale. A fine cottura la minestra deve essere liquida, ma non troppo. Servire con una spolverata di parmigiano e tanto pepe, se piace.