



Unioncamere
Veneto



EXPONIAMO IL VENETO
E C C E . V e n e t o

RICETTA

9) Riso e piselli - Risi e bisì *

Ingredienti per 6 persone:

500 g di riso vialone nano
500 g di piselli sgranati
2 cipolle bianche fresche
1 spicchio d'aglio
5 cucchiaini di olio di oliva
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
50 g di burro
5 cucchiaini di grana padano grattugiato
brodo
sale e pepe

Preparare, preferibilmente il giorno prima, un brodo di pollo con sedano, carota, cipolla, uno spicchio d'aglio, poco sale.

In una casseruola mettere l'olio d'oliva, i piselli sgranati, le cipolle bianche fresche, tagliate a pezzetti sottili, il prezzemolo tritato, mezzo bicchiere d'acqua. Cucinare i piselli per dieci o quindici minuti finché l'acqua sarà assorbita.

Aggiustare di sale. Aggiungere il riso e continuare la cottura versando un po' alla volta il brodo che serve, precedentemente filtrato.

A fine cottura, con il riso un po' al dente, spegnere il fuoco e mantecare con il burro, il parmigiano grattugiato, un po' di pepe appena macinato e brodo quanto ne serve perché risulti morbidamente "all'onda", cioè appena brodoso da muoversi morbido quando si sposta il piatto.

* Ricetta tratta dal "Ricettario della cucina regionale italiana 2001" dell'Accademia Italiana della Cucina