

PRIMI PIATTI

## Corona di riso semplicissima

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

400 g di riso  
100 g di piselli  
100 g di prosciutto cotto  
5 sottilette  
30 g burro  
30 g di parmigiano  
sale.

A volte le ricette piu' semplici, sono le piu' buone ...  
e' il caso di questo risottino, che assomiglia molto ad  
un riso al burro, ma con un po' di fantasia, diventa  
un piatto da chef!

### PREPARAZIONE

- 1 Fare cuocere il riso e piselli in acqua salata, nel frattempo imburrare uno stampo a ciambella



**2** e rivestirlo con le fette di prosciutto cotto



**3** aggiungere due fette, tagliate a meta' di sottilette



4 Scolare il riso, poi condirlo con burro, parmigiano e le sottilette rimaste



5 trasferire il composto nello stampo



6 Attendere un minuto e poi rovesciare sul piatto di portata

