

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

