

PRIMI PIATTI

Risi e Bisi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **risi e bisi** sono un **piatto tipico** della tradizione **veneta** a base di [riso](#) e piselli, insaporito con un **soffritto di croccante e saporita pancetta**. Risi e bisi sono una **ricetta primaverile** fresca e saporita, perfetta se cucinata con i **piselli freschi di stagione**, ma non delude nemmeno se devi optare per i piselli surgelati.

I **risi e bisi** sono un **primo piatto molto antico**, si dice cucinato sin dal medioevo, oggi i risi e bisi sono una **ricetta apprezzata in tutta Italia** e in Veneto, regione di origine, è facile poterli ordinare anche nelle tipiche trattorie. *Con la nostra ricetta potrai cucinare in casa, con le tue mani, un delizioso piatto di risi e bisi per la gioia dei tuoi commensali*

INGREDIENTI PER FARE RISI E BISI

PISELLI 500 gr

RISO VIALONE NANO 200 gr

BURRO 60 gr

PANCETTA (TESA) 50 gr

CIPOLLOTTO 1

BRODO 1 l

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

COME FARE RISI E BISI

1 Seguendo le nostre spiegazioni passo passo potrai cucinare un delizioso piatto di risi e bisi, perfetto, proprio come da tradizione veneta.

Prendi la pancetta tesa e tagliala a fette, poi a listarelle e infine a cubetti piccoli.

Lava e taglia il cipollotto a fettine, e lava e trita finemente anche il ciuffo di prezzemolo.





2 In una casseruola fai sciogliere metà del burro previsto dalla ricetta e aggiungi anche l'olio extra vergine d'oliva, fai scaldare e quando il burro sarà appena sciolto, unisci i cubetti di pancetta, lasciala soffriggere per qualche secondo, poi aggiungi la cipolla, mescola per far insaporire il soffritto.





3 A questo punto puoi unire il prezzemolo tritato al soffritto, lascia rosolare per qualche minuto e aggiungi i piselli, lasciali stufare e bagnali con il brodo. Copri i piselli con un coperchio e lasciali cuocere per qualche minuto. Aggiungi il riso e portalo a cottura

mescolando spesso con un cucchiaio di legno.





- 4 Quando il riso è quasi cotto, assaggialo e aggiustalo di sale se occorre, infine aggiungi l'altra metà del burro, il parmigiano grattugiato, lascia mantecare e servi i risi e bisi ben caldo.



VARIAZIONI PER RISI E BISI

Se vuoi godere di questo piatto anche in altre stagioni, puoi usare senza problemi i piselli surgelati.
Se non ami il burro, puoi ometterlo e sostituirlo con uguale peso di olio extravergine di oliva.
Puoi eliminare anche la pancetta per un risi e bisi vegetariano.

SE TI SON PIACIUTI I RISI E BISI, DOVRESTI PROVARE ANCHE QUESTE

[Risotto con piselli e pancetta](#)

[Piselli e prosciutto](#)

[Piselli i padella](#)

[Contorno di piselli](#)

[Spezzatino di vitello con piselli in bianco](#)

RICETTE: