

PRIMI PIATTI

# Riso pollo e limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

320 g di riso  
500 g di petto di pollo  
1 limone  
1 dado da cucina  
pochissima cipolla  
olio evo.

## PREPARAZIONE

**1** Mentre in padella si rosola pochissima cipolla affettata finemente, con un po' di olio, ridurre a cubettini piccoli il petto di pollo.

Versarlo nella padella e lasciarlo rosolare uniformemente, quindi aggiungere il succo di 1 limone e dopo un minuto il riso.

Fare rosolare un minuto il riso, mescolando, poi mettere il dado sbriciolato.

Allungare il tutto con un po' di acqua bollente e lasciare cuocere a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto, finchè il risotto non si è cotto del tutto .

Impiattare e decorare a piacimento, magari utilizzando un po' di scorza di limone

grattugiata