

PRIMI PIATTI

Riso pollo piselli e peperoni

LUOGO: Europa / Italia

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

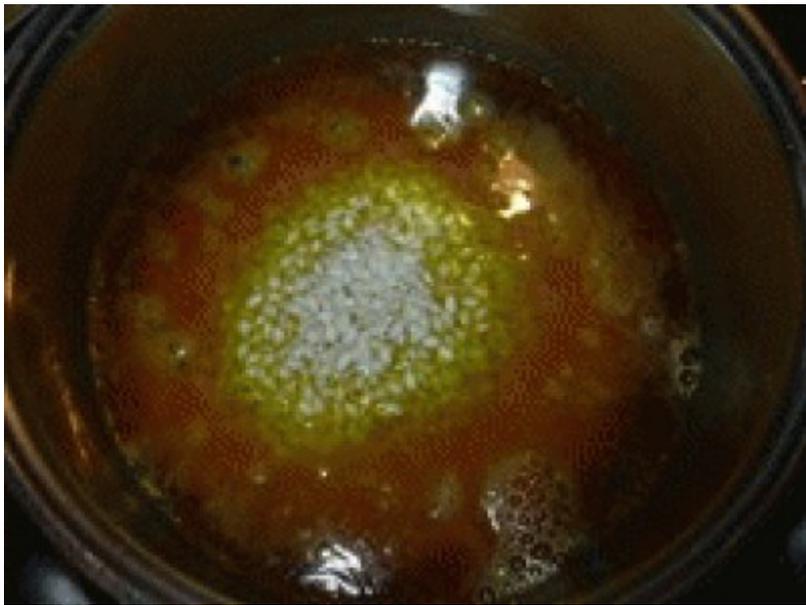
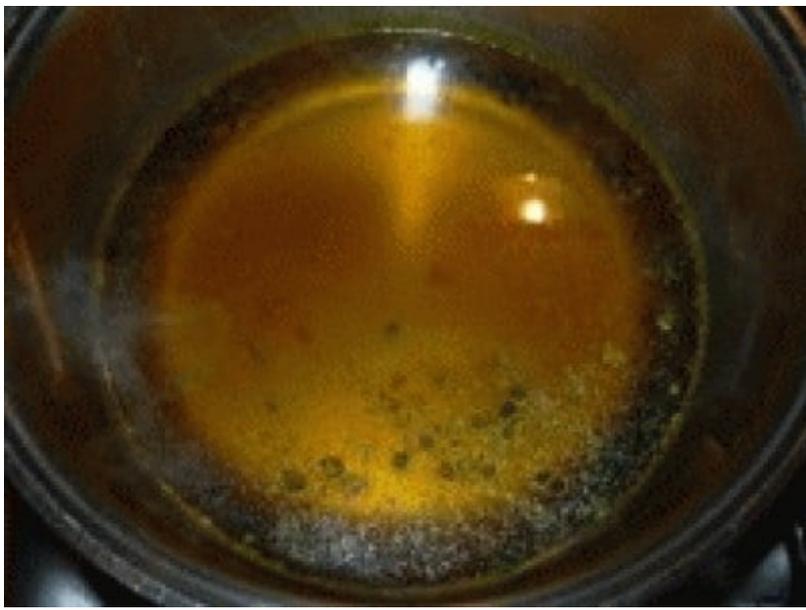


INGREDIENTI

280 g di riso basmati
2 bustine di zafferano
1 piccola cipolla
300 g di petto di pollo
1 peperone rosso
150 g di piselli
1 litro e 1/2 di brodo vegetale
olio extravergine d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare il riso per circa 8 minuti nel brodo bollente in cui sarà stato, precedentemente, sciolto lo zafferano.



- 2 Tritare la cipolla finemente e tagliare il peperone a dadini e farli rosolare in 5 cucchiari d'olio d'oliva.



3 Dopo un paio di minuti aggiungere il pollo a dadini mescolando in continuazione.



4 Farlo dorare uniformemente, quindi unire il riso ben scolato e i piselli.



- 5 Bagnare con un bicchiere del brodo usato per cuocere il riso, salare e pepare, proseguire la cottura a fiamma vivace per 6-7minuti.

