

PRIMI PIATTI

Risi e Bisi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Veneto**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Risi e bisi, un grande classico della cucina italiana che è nato in Veneto ma che è talemente buono che si è poi diffuso in tutta Italia. Un primo piatto facile da fare, ideale nel periodo primaverile quando questi legumi sono nel meglio del loro sapore e si trovano facilmente al mercato. Ovvio che poi si può fare sempre, utilizzando tranquillamente i piselli in barattolo o quelli surgelati verrà ottima lo stesso. A metà tra un risotto e una minestra non deve essere né troppo asciutto né troppo liquido, ma una giusta via di mezzo. Se avete voglia di un buon piatto rustico e perfetto per tutta la famiglia, questa ricetta è proprio ciò che fa per voi. E se

amate i legumi in maniera particolare vi prepariamo un'altra gustosa ricetta: [pasta e lenticchie](#), sempre buonissima!

INGREDIENTI

PISELLI 1 kg

RISO VIALONE NANO 200 gr

BURRO 60 gr

PANCETTA (TESA) 50 gr

PREZZEMOLO 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

BRODO DI CARNE ½ l

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

CIPOLLOTTI 1

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per fare risi e bisi sgranate i piselli e lavateli bene. Mondate, lavate e tritate il prezzemolo. Scaldate il brodo. Preparate il soffritto: mettete in una casseruola la pancetta tritata, metà del burro, due cucchiari di olio, il prezzemolo tritato e il cipollotto affettato.

Fate soffriggere per qualche minuto, poi unite i piselli e lasciateli stufare, bagnandoli con qualche cucchiata di brodo.



- 2 Versate nel recipiente il brodo bollente e , quando riprenderà bollire, aggiungete il riso e lasciatelo cuocere mescolando spesso.



- 3 Cinque minuti prima di togliere il riso dal fuoco, assaggiate e aggiustate di sale e pepe, unite il rimanente burro e tre cucchiainate di parmigiano grattugiato e mantecate bene.