

PRIMI PIATTI

Riso pollo e limone

di: *dindirindani*

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