

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