

PRIMI PIATTI

# Risotto ai piselli

LUOGO: Europa / Italia

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



## PER 2 PERSONE

- 200 g riso
- 100 g di piselli surgelati
- 1 noce di burro
- 70 g parmigiano
- 2 lt brodo vegetale
- 2 cucchiari di preparato per soffritto.

## PREPARAZIONE

**1** Mettere sul fuoco 2 lt di brodo vegetale (va bene quello di dado), quando bolle portare la fiamma al minimo.

Mettere in una padella il preparato per soffritto e dopo 5 minuti aggiungere i piselli e un mestolo di brodo. Cuocere per 7/10 minuti. Aggiungere il riso tutto in una volta e cuocere piano piano allungando con il brodo. A cottura ultimata mantecare con il burro e parmigiano.