

Risi, bisi e crudo

Ingredienti e dosi per 4 persone:

300 g di piselli freschi
300 g di riso Vialone nano
80 g di prosciutto crudo San Daniele
1 litro di brodo di carne
1 scalogno
40 g di lattuga romana pulita
50 ml di olio extravergine d'oliva
20 g di prezzemolo
20 g di burro
40 g di parmigiano
Sale

Procedimento:

Tritare lo scalogno.

Tagliare a striscioline il prosciutto crudo.

In una casseruola bassa e larga rosolare a fuoco dolce, in poco olio, lo scalogno con un quarto del prosciutto.

Unire il riso e tostarlo per due minuti; bagnare con il brodo bollente e cuocere per circa 15 minuti.

A metà cottura unire i piselli.

Se si utilizzano piselli freschi è buona norma far bollire i baccelli nel brodo per renderlo più saporito.

Mantenere il riso molto morbido.

Mantecare, aggiungendo fuori dal fuoco 2 cucchiaini di prezzemolo tritato e poco burro. Condire il tutto con sale e poco parmigiano.

Completare con la lattuga tagliata a striscioline ed il prosciutto.

Servire in piatti fondi.

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 20 minuti

Difficoltà: media