



RICETTE DI CUCINA

RISI E BISI

Olio, cipolla, piselli con baccello, finocchietto, prosciutto crudo a pezzetti, prezzemolo.

Sgusciare i piselli, con i baccelli e un po' d'olio preparare un po' di brodo e passarlo nel passaverdura.

Tostare il riso con olio e cipolla e il prosciutto a pezzetti, aggiungere a poco a poco, il brodo con i baccelli passati e contemporaneamente i piselli sgusciati, un pizzico di finocchietto e un po' di prezzemolo tritato. A fine cottura aggiungere un pezzetto di burro e parmigiano grattugiato. Deve essere servito morbido.