

# RICETTA DEL GIORNO

## Riso e piselli

**INGREDIENTI:** 300 g di riso, 1 kg di piselli freschi, prezzemolo, una cipolla, uno spicchio di aglio, una carota, una costa di sedano, olio, burro, parmigiano reggiano grattato, sale.

**PREPARAZIONE:** Sbucciare i piselli mantenendo a parte i baccelli. Tritare l'aglio e la cipolla, rosolarli con olio e burro. Aggiungere i piselli con un poco di acqua, spolverare con il prezzemolo e cuocere a fuoco moderato. Pulire bene i baccelli, privandoli dell'attaccatura, lavarli e metterli a bollire coperti d'acqua, aggiungere una cipolla, la carota e il sedano, salare. Cuocere per un'ora, badando che il livello dell'acqua non cali troppo. Filtrare il brodo ottenuto, assaggiarlo e regolare di sale. Quando i piselli sono quasi cotti, aggiungere il riso, lasciarlo tostare per qualche minuto e aggiungere, poco alla volta, il brodo vegetale caldo. A cottura ultimata, aggiungere il formaggio parmigiano grattato e una noce di burro. Servire il riso all'onda.