



Risi e bisi (Veneto) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - riso - piselli - minestra - Veneto

Celebre piatto della cucina veneta: una minestra di riso e piselli alquanto densa che chiamano a volte "risotto", e i veneziani li guardano con "spregio".

Per 4 persone
Preparazione 10 minuti
Cottura 30 minuti

Ingredienti:

60 gr. burro
3 cucchiaini olio extra vergine d'oliva
1 cipolla piccola tritata
1/2 spicchio d'aglio (facoltativo)
1 cucchiaino scarso di prezzemolo tritato
300-350 gr. piselli giovani e teneri già sgranati
1 l abbondante di brodo di carne
250 gr. riso fino o semifino
sale e pepe q.b.
4 cucchiaini parmigiano grattugiato

In una casseruola fate fondere 30 gr. di burro insieme all'olio. Unite la cipolla e fate stufare su fiamma bassa finchè sarà morbida e trasparente.

Aggiungete il prezzemolo e, se l'usate, l'aglio e lasciate soffriggere per un paio di minuti.

Unite i piselli, bagnate con qualche cucchiaino di brodo, coprite il recipiente e fate cuocere lentamente per 8-10 minuti.

Aggiungete il brodo rimasto e il riso, date una mescolata e calcolate 13-14 minuti di cottura.

Salate, pepate, unite il burro rimasto e portate il riso a termine di cottura.

All'ultimo completate con il parmigiano, amalgamate con cura e servite subito.