



Minestra di riso con piselli - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

pancetta - cannella - cipolla - insaccati

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di riso Arborio o Ribe  
300 gr di piselli surgelati  
100 gr di pancetta affumicata  
1/2 cipolla  
30 gr di burro  
cannella in polvere  
sale, olio evo

Procedimento:

Rosolare la cipolla affettata finemente e la pancetta tagliata a cubetti, con un paio di cucchiai di olio evo ed il burro.

Quando la cipolla comincia ad appassire, aggiungere i piselli, un cucchiaino di cannella, sale q.b., mescolare bene e ricoprire il tutto con acqua calda.

Abbassare la fiamma e mettere il coperchio alla pentola, cuocere per circa 20 minuti, finchè i piselli non diventano teneri.

Cuocere il riso al dente e condirlo con il brodetto di piselli.

1) in alternativa alla pancetta, si può usare del prosciutto cotto a cubetti o, come nel mio caso oggi, un paio di fettine di prosciutto crudo tagliato a striscioline... in mancanza va benissimo anche una fetta di mortadella

2) in alternativa alla cannella, se non piace, si può aromatizzare il brodetto con prezzemolo tritato, aggiunto però poco prima della fine della cottura.

