

RISO PISELLI POMODORO E MOZZARELLA



Ingr

edienti per 4 persone

- 320 gr Carnaroli
- 300 gr passata di pomodoro
- 200 gr piselli surgelati
- $\frac{1}{2}$ cipolla
- 1 noce di burro
- 250 gr mozzarella
- 4 foglie di basilico
- 1,2 lt d'acqua
- Olio evo, sale, pepe q.b.
- 20 gr di ifib
- 50 gr grana grattugiato

PROCEDIMENTO:

Disporre in pentola un goccio d'olio, una noce di burro e la cipolla tritata; coprire con MCS e far leggermente rosolare a fiamma media. Aggiungere i piselli, la passata, regolare di sale e pepe, coprire con MCS e cuocere $\frac{2}{3}$ min. a fiamma viva e $\frac{2}{3}$ a fiamma media. Ora aggiungere il riso, tutta l'acqua, ifib, mescolare, coprire con

MCSD e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunto il bollore abbassare al minimo e cuocere per 13/14 min. poi spegnere e lasciare 4 min. in autocottura. Aggiungere la mozzarella sminuzzata e strizzata, il basilico, mantecare e servire.

Lorena Vecchini