

RISOTTO CON PISELLI



Dosi per:
6 persone



Strumenti e accessori:

- Casseruola Moneta Aria Recycled
- Padella 28cm Moneta Aria Recycled
- Tagliere
- Coltello adatto

Ingredienti:

- 400 gr di riso vialone nano
- 400 gr di piselli sgranati (1,5 kg se piselli freschi interi)
- 2 lt di brodo vegetale
- 40 gr di burro
- 50 gr di parmigiano grattugiato (facoltativo)
- 50 gr di pancetta o prosciutto cotto
- 1 cipollotto o prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Procedimento:

Scegliere i piselli di piccola taglia e non troppo maturi, sgranarli e conservarne i baccelli.

Cuocerli in padella a parte con 2 cucchiaini di olio per pochi minuti, salare e pepare.

Nella casseruola far soffriggere nell'olio il cipollotto affettato finemente con la pancetta tagliata a dadini, unire il riso, tostarlo e lasciarlo insaporire.

Proseguire la cottura del riso coprendolo con il brodo vegetale ottenuto facendo bollire in acqua salata i baccelli dei piselli per circa un'ora dopo averli passati al setaccio.

Pochi minuti prima del termine della cottura del riso unire i piselli e mantecare con burro e prezzemolo tritato. Il piatto deve riuscire come il riso in brodo denso o come un risotto più morbido: questa preparazione è detta "all'onda" cioè, muovendo il piatto di riso, deve ondeggiare, così come il mare accarezza la battigia.

Buon appetito!