

# RISO E PISELLI CON FEGATINI DI POLLO



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Arborio gr. 250  
Fegatini di pollo n. 4  
Piselli freschi gr. 150  
Burro gr. 80  
Brodo lt. 1  
Cipolla gr. 30  
Grana Padano gr. 50

## PROCEDIMENTO

Tritate finemente la cipolla e i fegatini, fateli soffriggere in gr. 30 di burro, quindi unitevi il riso e rimescolate bene.  
Aggiungetevi i piselli, precedentemente sbollentati, amalgamandoli al riso, continuate la cottura per circa 15 minuti, aggiungendo lentamente il brodo.  
A cottura ultimata mantecate con il rimanente burro e il Grana Padano.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

**riso**  
facile

