

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

