

# La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

## *Riso Giallo con piselli*

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

320 Gr. di Riso  
1 Gr. Curcuma  
60 Gr. Piselli  
12 Gr. Cipolla  
20 Gr. Olio evo  
Acqua Q.B  
Sale profumato Q.B



### PREPARAZIONE:

Sgranare i piselli e metterli in una ciotola, sbucciare la cipolla e farla a dadini medio-piccoli.

Mettere un pentolino con l'olio sul fuoco e farlo scaldare poi aggiungere la cipolla e farla soffriggere dolcemente. Quando è quasi trasparente aggiungere i piselli e un po' di acqua e fate cuocere i piselli fino a quando non raggrinziscono.

Mettere su un altro fuoco circa 3lt di acqua e portare ad ebollizione.

Giunto a bollore buttare il riso nell'acqua e dopo 5 minuti aggiungere la curcuma in modo da far prendere colore al riso.

Dopo il tempo di cottura del riso scolatelo e poi una volta scolato, mettetelo in una casseruola ed aggiungete il sugo ai piselli.

Fate i piatti e se gradite aggiungete una spolverata di Parmigiano Reggiano.



Difficoltà: facile



Preparazione: 45 minuti  
Cottura : 20/25 minuti