



Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese



Riso e “Bisi”

Preparazione

Brodo: In una pentola capiente, fare bollire per un quarto d'ora in acqua salata i baccelli, le carote, il sedano e mezza cipolla. A parte far imbiondire l'altra metà della cipolla finemente tritata in 20 g di olio extravergine di oliva, aggiungere la pancetta e quando sarà rosolata versare il vino bianco secco lasciandolo evaporare. Unire i piselli, insaporire di sale e pepe e cuocere per 10 minuti circa. In una casseruola tostare il riso con 20 g di olio extravergine di oliva. Unire tutto il brodo bollente in una volta, mescolare delicatamente, coprire con il coperchio e porre la fiamma al minimo. Lasciar cuocere per 10 minuti. A questo punto aggiungere il condimento e ultimare la cottura. Mantecare con la noce di burro, il grana e il prezzemolo tritato.

Ingredienti (4 persone)

- 320 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- 7 dl di brodo vegetale
- 700 g di piselli freschi con baccello
- 150 g di pancetta tritata finemente
- 40 g di olio extravergine di oliva
- carote
- sedano
- 1 cipolla
- 1 noce di burro
- 1 dl di vino bianco secco
- 40 g di Grana grattugiato
- prezzemolo
- sale e pepe q.b.

Abbinamento vino consigliato

Soave