PERTUIS COMITE de JUMELAGE ESTE

www.pertuis-este.com

RISOTTO CON I PISELLI o Risi e bisi

(Risotto aux petits pois)

(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D'ESTE (Italia)

INGREDIENTI:

- 1 kg di piselli con il baccello - 300 g di riso (camaroli o vialone nano) - 100 g di pancetta magra o prociutto crudo - 70 g di parmigiano o grana grattugiato - 1 carota - 1 cipolla	- 1 scalogno - 1 cucchiaio di semi di finocchio - 1 ciuffo di prezzemolo - 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - 50 g di burro - Sale e pepe q.b. - Brodo non grasso

PROCEDIMENTO:

- Sgranare e lavare i piselli conservando i baccelli.
- Confezionare un sacchettino di garza dove mettere i semi di finocchio e chiuderlo.
- In una pentola mettere i baccelli con la carota, la cipolla, il sacchettino con i semi di finocchio e ricoprire con il brodo.
- Cuocere il brodo per un'ora a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto.
- Bollire i piselli sgranati in poco brodo sino a quando saranno teneri.
- Scolare i piselli e unire il brodo di cottura a quello con i baccelli.
- Eliminare il sacchettino di odori, la cipolla e la carota dal brodo di baccelli.
- Passare i baccelli e unire la passata ottenuta al brodo.
- Tritare la pancetta o il prociutto crudo, il prezzemolo e lo scalogno separatamente.
- Fare rosolare lo scalogno e la pancetta nell'olio e metà del burro.
- Unire il riso e i piselli e bagnare con il brodo di baccelli.
- Aggiungere il prezzemolo e il sale e portare a cottura il riso mantenendolo morbido e sempre coperto dal brodo verde.
- A cottura del riso, che dovrà risultare all'onda e brodoso, spegnere la fiamma e aggiungere il formaggio grattugiato, il burro rimasto, un pizzico di pepe e mantecare.

Nota :

Questa ricetta, scritta du un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l'Eurofest 2016 a Este.