



ingredienti

200 g di riso parboiled
1 cipolla
300 g di piselli in scatola
olio d'oliva
vino
curcuma

preparazione

in una grande padella antiaderente (ma meglio se abbiamo un wok) mettiamo a scaldare qualche cucchiata di olio d'oliva. appena sarà caldo versiamoci la cipolla tritata e il riso e mescoliamo con un cucchiaio di legno e spadelliamo fino a quando non sarà asciutto l'olio. a quel punto aggiungiamo mezzo bicchiere di vino e mescoliamo finché non sarà asciutto anche quello.

aggiungiamo poco per volta dell'acqua e facciamo asciugare, tutto questo per un totale di circa 20 minuti.

dopo il primo bicchiere d'acqua però aggiungiamo anche i piselli scolati e del sale e mezzo cucchiaino di curcuma

dopo aver fatto cuocere, come anticipato sopra, per circa 20 minuti (in ogni caso assaggiate prima di spegnere il fuoco per testare cottura e sale) potrete servire questo risotto anche con del parmigiano grattugiato se vi piace.

servire caldo o a temperatura ambiente.