Risotto con porri, pisellini e prosciutto crudo - Categoria Primo - Tempo 25 min - Difficoltà Facile

Categoria : Primo

Pubblicato da G.P. in 11/11/2010

Categoria Primo - Tempo 25 min - Difficoltà Facile - Cottura Microonde

Risotto con porri, pisellini e prosciutto crudo

CategoriaPrimo
Tempo25 min
DifficoltàFacile
CotturaMicroonde
FonteDonna moderna del 2010

Ingredienti

->Burro 30 gr
->Parmigiano 30 gr
->Piselli surgelati 100 gr
->Porri 1 numero
->Prosciutto crudo 100 gr
->Sale
->Riso vialone 300 gr

Preparazione

300 g di riso della varietà Vialone oppure del tipo Carnaroli

1 porro

100 g di pisellini surgelati

100 g di prosciutto crudo in una sola grossa fetta

30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

30 g di burro

sale

- Affetta finemente la parte bianca del porro. Spalma la metà del burro sul fondo di una pirofila dai bordi alti e metti il porro. Cuoci nel microonde a 650 W per 2 minuti. Unisci il riso, i pisellini e copri con l'acqua calda.

- Aggiungi al riso un cucchiaino raso di sale (e, se vuoi, anche un po' di dado vegetale). Cuoci a 650 W per 15 minuti mescolando almeno una volta. A fine cottura correggi di sale e unisci il burro rimasto e il Parmigiano. Mescola e fai riposare per 2 minuti. Taglia il prosciutto a listarelle sottili e spargilo sul riso.