



Microonde: Risi e bisi - [Visualizza sul sito](#)
di padellina

primo piatto - microonde - riso - piselli

Ingredienti:

1 scalogno o cipolla

olio EVO

300 gr. piselli freschi (peso dei piselli solamente)

300 gr. riso vialone nano

mezzo bicchiere vino bianco

600 gr. acqua bollente o brodo + acqua q.b.

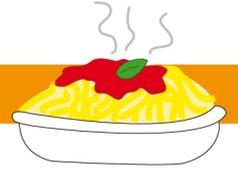
dado, pepe, sale

formaggio grattugiato

Senza l'aggiunta di piselli o di altra verdura si prepara un risotto classico, ma oggi ho fatto questo e sono riuscita a fotografarlo.



Tritare finemente 1 scalogno o cipolla, mettere l'olio, coprire e far andare per 3 min. max pot.



finchè si vede "appassire" la cipolla



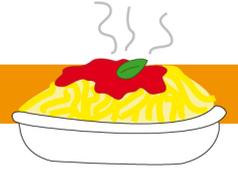
poi aggiungewre i piselli crudi e mescoalre,coprire e far andare circa 2-3 min. max pot.



poi aggiungere il riso,mescolare e max pot. per 2 min. SCOPERTO



aggiungere il vino bianco caldo (scaldato sul gas) e far andare sempre SCOPERTO al max pot. finchè il vino si è asciugato,poi versare l'acqua bollente (o il brodo),mescolare e coprire



Dai sito eCucinando.it

far andare per 5 min a 600w solo MO,poi aggiungere il sale ,eventuale pepe o paprika dolce, il dado sbriciolato (se si è usato solo acqua),sale q.b. e far andare ancora 5 min. a 600w coperto. A questo punto assaggiare,regolare di sale,eventualmente aggiungere aaltra acqua calda e rimettere nel MO per 2 o 3 min. a 600w coperto. Alla fine amalgamare del parmigiano o grana grattugiato.

[immagine non più disponibile].