Pomì
O Così. O Pomì.

Riso alla boscaiola

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: 1 litro
- Funghi champignon: 200 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pancetta: 100 gr
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Pisellini: 100 gr
- Riso: 300 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Il **riso alla boscaiola** è un primo gustosissimo, cremosissimo, facile e veloce da preparare. Si tratta di un piatto preparato con ingredienti semplici e reso più saporito da un po' di pancetta che gli dona quel tocco di sapore in più!

Il riso alla boscaiola è molto semplice e veloce da preparare: come prima cosa mettete la pancetta all'interno di una padella e fatela soffriggere. Mettetela poi da parte.

Nella stessa padella versate l'olio extra vergine di oliva e aggiungete i funghi champignon tagliati a fette e i pisellini, potete usare sia quelli freschi che quelli surgelati.

Unite il riso e fatelo tostare. Mettete anche la ***Passata Classica Pomì*** e, versando del brodo vegetale poco per volta, portate il riso alla boscaiola a cottura.

Una volta pronto, insaporite il riso alla boscaiola con il parmigiano grattugiato, pepe nero e con la pancetta abbrustolita in precedenza.

Il riso alla boscaiola è pronto, è cremoso e gustosissimo!

For this recipe we used:

Passata Classica 3 cucchiai