Pomì
O Così. O Pomì.

Riso pilaw con salsa saporita

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale o acqua: 4 bicchieri
- Cipolla: 1
- Piselli surgelati o freschi: 400 gr
- Riso carnaroli: 2 bicchieri
- Salsiccia: 4 nodini

Preparazione

Un piatto unico da preparare per tutta la famiglia in 30 minuti circa, goloso e confortante perfetto da portare in tavola in quelle giornate dove ci si riunisce anche per coccolarci un po'.
Divertente da mangiare perché ognuno può decidere come sarà il prossimo boccone: con abbondante condimento oppure senza per ammorbidire il gusto in bocca, insomma mai sapori piatti ma che si distinguono man mano andiamo a finiamo il pasto. Semplicità e sapore sono qui l'abbinamento vincente, perché non approfittarne?

Togliete la carne dal budello e sgranatela con le mani, mettete la salsiccia in una padella antiaderente e fatela rosolare a fuoco vivo da sola in modo che perda un po' di grasso.
Nel frattempo dividete la cipolla in due, tritatene finemente una metà.
Togliete la salsiccia dalla padella e mettete da parte, eliminate il grasso accumulato, versate un paio di cucchiai di olio extravergine d'oliva aggiungete la cipolla e fate cuocere a fiamma bassa per un paio di minuti, trascorso questo tempo unite i piselli ancora surgelati e fate insaporire.
Dopo poco aggiungete la ***polpa fine Pomì*** e lasciate cuocere per 15 minuti circa aggiustando di sale e pepe unendo un po' di acqua se occorre.
Nel frattempo scaldate il brodo o acqua, inserite l'altra metà della cipolla in un tegame a bordi alti, aggiungete un po' di olio extravergine d'oliva e lasciate rosolare leggermente, unite il riso tostatelo nell'olio e versate il brodo caldo, mettete un coperchio e lasciate cuocere senza muovere per il tempo indicato dalla confezione.
Una volta pronte le due preparazioni portatele insieme e lasciate che i vostri commensali se ne servano a piacere.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr