

# RISI E BISI

## Ingredienti per 4 persone

700g di piselli in baccello  
600g di brodo di cottura dei baccelli  
240g di riso vialone nano  
100g di burro  
100g di formaggio Grana  
50g di pancetta  
30g di prezzemolo fresco  
1 bicchiere di vino bianco secco  
1 cipolla  
Sale e pepe QB



## Procedimento

Liberare i piselli dai baccelli avendo cura di conservare i primi.

Mettere a bollire i baccelli, dopo averli lavati accuratamente con acqua e bicarbonato, in 1000g di acqua per un'ora ed infine, passarli con un passaverdura ed unire la polpa ottenuta al liquido di cottura.

Tagliare il prezzemolo e la cipolla.

Tagliare la pancetta a dadini.

Far cuocere la pancetta a fuoco medio in una padella, e, quando avrà assunto una colorazione dorata, aggiungere la metà del burro a disposizione con la cipolla.

Quando la cipolla risulterà dorata, aggiungere il riso, e mescolare per circa un minuto.

Aggiungere il vino continuando a mescolare finchè non sarà del tutto assorbito.

Unire i piselli, il sale e continuare la cottura a fuoco vivo aggiungendo il brodo di baccelli man mano che i liquidi verranno assorbiti dal riso.

Verso la fine, aggiustare il sale e spolverare con pepe.

A cottura ultimata, aggiungere un mestolo di brodo e il prezzemolo a fuoco spento e coprire la casseruola per un paio di minuti.

Aggiungere il Grana grattugiato.

Servire.

## Breve storia

I risi e bisi, venivano offerti al Doge, all'epoca della Serenissima, durante la festa del 25 maggio (S.Marco). La versatilità di tale ricetta, l'ha portata a diventare un piatto tipico vicentino.