

Risotto con piselli, carote e Philadelphia, ricetta primo piatto vegetariano

<http://blog.giallozafferano.it/cucinadellemeraviglie/risotto-con-piselli-carote-e-philadelphia/>

Ingredienti per una persona:

4 cucchiaini di riso
1 carota
100 g piselli surgelati
1 cipolla piccola
20 g burro
50 g formaggio spalmabile tipo Philadelphia
acqua bollente salata q.b.

Procedimento:

Preparare il soffritto: tagliare finissimo la cipolla e farla soffriggere con il burro. Poi aggiungere i piselli ancora surgelati, e dopo qualche minuto unire anche la carota tagliata a dadini. Fare insaporire un paio di minuti e poi aggiungere il riso.

Bagnare con l'acqua bollente salata ogni volta che il riso avrà assorbito l'acqua aggiunta in precedenza. Fare cuocere circa 15 minuti, poi spegnere il fuoco, aggiungere il Philadelphia e fare mantecare. Servire caldissimo 😊



Buon appetito!