



## RISONI ALLO SCOGLIO E CIPOLLA PIASTRATA



# INGREDIENTI

1 confezione di Condiscoglio al Pomodoro Arbi da 450 g

200 g Risoni

8 pomodorini ciliegia

½ cipolla rossa

QB olio evo

QB sale e pepe



- 1** Sbucciate, lavate e tagliate a fette spesse circa mezzo centimetro la cipolla, grigliandole poi per circa un minuto (potete aiutarvi con degli stuzzicadenti affinché gli anelli non si sfaldino). Condite con olio, sale, pepe e lasciate riposare.
- 2** Tagliate i pomodorini a metà e passateli in padella con un filo d'olio, facendoli cuocere per circa 2/3 minuti.
- 3** Aggiungete il Condiscoglio e lasciate cuocere con coperchio fino a quando non sarà sciolto (circa 4 minuti), a quel punto aggiungete i risoni e mezzo bicchiere d'acqua.



- 4** Continuate la cottura per altri 10 minuti mescolando spesso e irrorando di tanto in tanto.