RISO DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g. di riso,
- 4 zucchine,
- una costola di sedano,
- una carota,
- mezza cipolla,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato,
- olio,
- pochissimo sale.

Tritate carota, sedano e cipolla e soffriggete con 2 cucchiai di olio.
Tagliate le zucchine; unitele al soffritto e fatele insaporire.
Versate un litro e mezzo di acqua e lasciate bollire per 15 minuti.
Aggiungete il prezzemolo, il riso e una piccola presa di sale e terminate di cuocere.