

MINESTRA DI RISO E PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 75 g di burro,
- 7 porri,
- 250 cl di brodo,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Mondare e affettare i porri.

Sciogliere il burro e farvi imbiondire i porri, poi salarli.

Portare a bollore il brodo e unire il soffritto di porri.

Dopo circa 5 minuti aggiungere il riso e portarlo a cottura.

Servire la minestra con un'abbondante spolverata di parmigiano.