MINESTRA DI RISO E PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 10 g di burro,
- 40 g di formaggio grana grattugiato,
- 1 dado,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 cipolla.

Sbucciate, lavate e affettate la cipolla, rosolatela in una casseruola con il burro, unite un litro di acqua e un dado e portate ad ebollizione.

Versate il riso e fate cuocere a fuoco medio per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.

A fine cottura incorporate il grana grattugiato ed il prezzemolo tritato.

Mescolate bene e servite.