
MINESTRA DI RISO, PISELLI E LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 200 g di pisellini sgusciati,
- 500 g di insalata lattuga,
- 300 cl di brodo,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Soffriggere il burro, versare il brodo, aggiungere i piselli e il prezzemolo e cuocere fino a completa cottura. Tagliare finemente le foglie di lattuga, cuocerle al dente in acqua leggermente salata e sgocciolarle. Far bollire il brodo e piselli, unire il riso e la lattuga, portare a cottura e servire con il parmigiano.