

RISO AL LATTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 150 cl di latte,
- 70 g di burro,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Gettare il riso nel latte bollente, salare poco e portare a metà cottura.

Unire il burro e 2 cucchiaini di parmigiano e far finire di cuocere, tenendo il riso al dente e aggiungendo altro latte bollente se la minestra risultasse troppo fitta.