

RISO ALL'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 200 g di burro,
- 100 cl di brodo,
- 2 tuorli d'uovo,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Portare ad ebollizione il brodo e versarvi il riso.

Cuocere a fuoco medio, a pentola coperta, rigirandolo poco.

In una ciotola battere i tuorli con una presa di sale, poco pepe e una manciata di parmigiano.

Quando il riso sarà cotto unire il burro e i tuorli sbattuti e mescolare bene.

Spolverizzare con altro parmigiano e servire ben caldo.