

RISO E BIETA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 300 g di porri,
- 200 g di bieta,
- 30 g di burro,
- brodo,
- sale.

Lavare e tagliare grossolanamente la bieta e affettare i porri.

In una pentola far sciogliere il burro e unire le verdure; farle appassire a pentola coperta.

Versare il brodo e portarlo a ebollizione.

Aggiungere il riso e cuocere per circa 20 minuti.

Servire subito ben caldo.