

RISO E FEGATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di riso,
- 200 g di fegatini di pollo,
- 1 noce di burro,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato finemente,
- 150 cl di brodo,
- formaggio grattugiato,
- sale.

In un padellino sciogliete una noce di burro, passatevi velocemente i fegatini tagliati a pezzetti. Portate il brodo a bollore, versatevi il riso e cuocetelo per 18 minuti. Quando è quasi cotto unitevi i fegatini, due cucchiaini di prezzemolo tritato finemente. Servite con formaggio grattugiato.