

RISO FRANCESCA

Ingredienti per 4 persone:

- riso,
- 4 noci,
- 12 mandorle,
- 1 confezione di panna da cucina,
- burro,
- olio d'oliva,
- sale.

Lessare il riso in acqua salata.

Nel frattempo, in un pentolino far sciogliere una noce di burro e un po' d'olio; far soffriggere quindi le noci e le mandorle pelate e spezzettate precedentemente per 2 minuti.

Aggiungere la panna e cuocere fino all'addensamento, cotto il riso aggiungere il condimento, amalgamare e servire caldo.