

RISO IN BRODO AI PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pugni di riso,
- 3 porri,
- 2 patate,
- 1 noce di burro,
- 1 dado.

Tagliate i porri a fettine sottili, poi poneteli nella casseruola insieme al condimento scelto.

Soffriggete per circa 1 minuto e aggiungete 2 cucchiai di acqua.

Attendete che i porri siano ammorbiditi, aggiungete acqua e dado regolandovi secondo le vostre necessità e portate a bollore.

Unite le patate, da schiacciare non appena cotte, e infine versate il riso.

Cuocete 15 minuti.