

RISO IN BRODO CON PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- olio d'oliva,
- burro,
- cipolla,
- porro,
- 150 cl di brodo di pollo,
- prezzemolo.

Rosolare in un soffritto di olio, burro, cipolla, porro e aglio tritati, il riso.

Appena insaporito bagnarlo con il brodo e cuocere per 15 minuti.

Prelevare 2 mestoli di riso e brodo, frullarli e rimetterli in pentola con del prezzemolo tritato.

Mescolare e servire.