

RISO IN CAGNONE AL RAGÙ

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di riso,
- 2 tazze di ragù di carne,
- alcuni mestoli di brodo,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- 1 noce di burro.

Versare il riso in acqua salata in ebollizione e cuocerlo fino a metà cottura.
Scolarlo e rimetterlo sul fuoco con il ragù e qualche mestolo di brodo e portarlo a cottura.
Prima di servirlo mantecarlo con una noce di burro e parmigiano grattugiato.