

# RISO IN FORNO AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 1 scalogno,
- 2 ciuffi di prezzemolo,
- formaggio grattugiato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessate il riso in acqua salata per 7-8 minuti.

Sgocciolatelo in modo che sia ben asciutto.

Passatelo in una pirofila, conditelo con l'olio versato a filo, mescolate, coprite il recipiente con un foglio di alluminio e ponete in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.

Intanto, in un tegame scaldare due cucchiaini d'olio e rosolatevi il prezzemolo e lo scalogno tritati, mescolate, regolate sale e pepe e conditevi il riso quando è cotto.

Servitelo con formaggio grattugiato a parte.