RISO PILAF RICCO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 50 g di burro,
- 1 cipolla tritata,
- 800 g di brodo,
- trito di prezzemolo, basilico, cerfoglio,
- formaggio grana grattugiato.

Rosolare il riso con il burro e la cipolla tritata, bagnarlo con il brodo, far prendere il bollore, coprire e passare in forno a 180 gradi per 18'.

Quindi sgranarlo con 2 forchette, unirvi il trito di erbe, una noce di burro, abbondante grana, mescolare e servire subito.