CREMA DI RISO ALL'UOVO 3

Ingredienti per una persona:

- 250 g di brodo di carne leggermente salato,
- 5 cucchiaini di crema di riso precotta,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva,
- 1 tuorlo d'uovo crudo.

In 250 g di brodo di carne leggermente salato, stemperare 5 cucchiaini di crema di riso precotta. Aggiungere un cucchiaino d'olio d'oliva e un tuorlo d'uovo crudo. Mescolare accuratamente e servire.