

RISO E PREZZEMOLO (RÌS E ARBURÌN)

INGREDIENTI

200 g. di riso
1 litro abbondante di brodo di carne
40 g. di prezzemolo
20 g. di burro

- Lavare e tritare finemente il prezzemolo.
- Mettere sul fuoco una casseruola con il brodo e il prezzemolo.
- Quando si alzerà il bollore, aggiungere il riso e cuocere mescolando di tanto in tanto.
- A cottura ultimata del riso, togliere dal fuoco e incorporare il burro.
- Mescolare bene e servire a tavola.