

ZUPPA DI RISO AL SEDANO E PREZZEMOLO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Originario gr. 150
Sedano gr. 200
Prezzemolo gr. 5
Alloro n. 1 foglia
Sedano n. 6 foglie
Burro gr. 20
Grana Padano gr. 30
Brodo di carne dl. 1
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Tritate il sedano con tutte le foglie ed il prezzemolo nel mixer; rosolate nell'olio, con alloro e salvia. Quando risulterà dorato versate il brodo e portate ad ebollizione. Regolate di sale e pepe.
Cuocete il riso al dente nel brodo.
Prima di servire, unite il trito di prezzemolo, il Grana Padano e il burro.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

