

Minestra di riso

8 cucchiai di riso
un mazzetto di prezzemolo
1,5 litri di brodo di verdura



FACILEeBUONO

Ecco come fare



Portiamo ad ebollizione il brodo, aggiungiamo il prezzemolo lavato e tagliato grossolanamente. Dopo 5 minuti incorporiamo il riso e ultimiamo la cottura.

Da servire ben caldo con sopra del grana grattugiato.

Gustosa minestra di riso in bianco con prezzemolo, veloce da preparare, una pietanza dei tempi lontani. Leggi gli ingredienti e scopri come fare questa ricetta.