

Riso in brodo

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **320Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 1 l di Brodo vegetale o brodo di carne
- Sale
- 120 g di riso
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- Olio extravergine di oliva



VARIANTE VEGETARIANA

Cuoci il riso nel brodo vegetale e utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano. Per una variante vegan ometti il formaggio.

PREPARAZIONE

- Portare ad ebollizione il brodo e regolarlo di sale in modo che sia leggermente saporito.
- Buttare il riso.
- Cuocerlo mescolando di tanto in tanto secondo il tempo di cottura indicato sulla confezione, spegnendo il fornello un minuto prima, affinché sia un po' al dente.
- Cospargere di Parmigiano Reggiano grattugiato, un filo d'olio e lasciare riposare 2 minuti coperto.
- Mescolare e servire subito.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.