

MINESTRA BRETONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 1 petto di pollo,
- 2 patate,
- 2 carote,
- 1 rapa,
- 1 zucchina,
- 200 cl di brodo vegetale,
- 100 g di pisellini surgelati,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale.

Tagliare a dadini le verdure e farle insaporire in burro e olio.

Aggiungere il petto di pollo tagliato a dadini e il brodo e cuocere coperto per 1 ora a fuoco basso.

Unire il riso e i pisellini e aggiustare di sale.

Portare a cottura e servire.