

MINESTRA CON I PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 porri,
- 160 g di riso,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- abbondante formaggio grattugiato,
- sale.

Mondate e lavate i porri, utilizzate solo la parte bianca tagliata a rondelle.

Mettetele in una pentola con carota e sedano tritati finemente, l'olio e due cucchiaini d'acqua.

Lasciate stufare pochi minuti a fuoco basso.

Aggiungete un litro e mezzo d'acqua fredda, alzate la fiamma, portate a bollore, unite il riso, salate, mescolate con cura. Quando la minestra riprende il bollore, abbassate un po' il fuoco e portate a cottura per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto con il mestolo di legno.

Versate in zuppiera.

Servite la minestra con abbondante formaggio grattugiato.