

## MINESTRA DI RISO ALLA FRIULANA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 cl brodo di manzo,
- 400 g di riso,
- 4 tuorli d'uovo,
- succo di limone,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Portare ad ebollizione il brodo e gettarvi il riso.

Frullare in una zuppiera i tuorli con un po' di succo di limone e un paio di cucchiaini di parmigiano.

A cottura del riso al dente, versare, poca alla volta e mescolando con una frusta, la minestra nella zuppiera.

Servire e passare a parte ancora del parmigiano grattugiato.