

MINESTRA DI RISO E LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 20 g di burro,
- 100 cl di latte,
- 1/2 cucchiaino di sale.

Mettere in una padella il latte, unire subito il riso ed il sale e la metà del burro; mettere il recipiente sul fuoco e far cuocere a fuoco lento mescolando spesso (specialmente verso la fine della cottura) perché non si attacchi sul fondo della pentola.

Quando il riso è cotto, spegnere e unire il restante burro.

Servire subito.