

# MINESTRA RISO E CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pugni di riso,
- 2 cipolle,
- 1 chiodo di garofano,
- burro,
- sale,
- pepe,
- formaggio grana grattugiato,
- farina.

Affettare le cipolle e soffriggerle in 50 g di burro.

Appena saranno imbiondite coprirle con uno strato leggero di farina, mescolare e unire 100 cl di acqua calda.

Salare, pepare, aggiungere il chiodo di garofano e cuocere per 10 minuti a fuoco basso e a pentola coperta.

Gettarvi il riso e portarlo a cottura.

Servire con grana grattugiato.