

MINISTRINA CON FEGATO

Ingredienti per una persona:

- 1/2 fettina di fegato di vitello,
- 1 tazza di brodo vegetale,
- 1 cucchiaio di riso,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale.

Facciamo cuocere il fegato al vapore, poi tritiamolo malto finemente.

Lessiamo il riso nel brodo vegetale e, a fine cottura, aggiungiamo il fegato e condiamo con olio, prezzemolo e sale.