

RISO ALLA CREOLA

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di riso,
- 150 g di strutto,
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro.

Sciogliete metà dello strutto con la salsa di pomodoro e poi aggiungete il riso, sale, e 100 cl di acqua bollente. Lasciate cuocere per venti minuti e prima di togliere dal fuoco unite al riso il rimanente strutto mescolando bene.