

RISO ALLA VIENNESE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso a grano lungo,
- 30 g di burro,
- 370 g di acqua,
- 1 cipolla piccola,
- 3 chiodi di garofano,
- sale.

Glassate brevemente il riso nel burro, versatevi sopra l'acqua bollente, salate, aggiungete le cipolle 'lardellate' con i chiodi di garofano, fate cuocere per 3 minuti, dopodiché cuocete nel forno a 120 gradi, togliete le cipolle e 'dissodate' il riso con una forchetta.