

RISO ALLO CHAMPAGNE

Ingredienti per 4 persone:

- riso,
- cipolla,
- burro,
- vino champagne brut,
- panna,
- formaggio parmigiano,
- sale,
- brodo.

Rosolate la cipolla tagliata finemente con il burro.

Versare il riso e rosolare; aggiungere un bicchiere di champagne e brodo; a fine cottura aggiungere la panna ed il parmigiano; rendere omogeneo il tutto e servire.