

RISO BIANCO PROFUMATO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 40 g di burro,
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- rosmarino,
- maggiorana,
- prezzemolo,
- timo,
- 1 cipollina,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

In un tegame scaldate il burro e fatevi appassire lo scalogno finemente tritate.

Quindi aggiungete tutte le erbe tritate con la mezzaluna.

Mescolate e ritirate dal fuoco dopo alcuni minuti.

In una pentola portate a bollore abbondante acqua salata e lessatevi il riso.

Rovesciatelo nel tegame della salsa, mescolate e passate sul piatto da portata caldo.

Cospargete di formaggio e servite.