

RISO CON CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 300 g di cipolle,
- 100 g di burro,
- 1/2 dado di carne sbriciolato,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- pepe,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino,
- sale.

Soffriggere dolcemente le cipolle tagliate sottili nell'olio e in 50 g di burro.
Spruzzare con la salsa di soia e unire il dado 1 cucchiaio di acqua e un po' di pepe.
Unire al riso lessato al dente le cipolle, il parmigiano e il pecorino.
Mescolare bene e unire il burro rimasto.
Servire subito.