

RISOTTO IN BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- 50 g di burro,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 3/4 di bicchiere di panna,
- sale.

Cuocere il riso in acqua bollente salata per 18'.

Scaldare la panna con il prezzemolo tritato.

Condire il riso con 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato, mescolare lentamente in modo che il formaggio fonda, unire il burro e la panna.

Servire.