

ZUPPA DI RISO CON LE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cipolle grandi,
- 300 g di riso,
- brodo di carne,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- vino bianco secco,
- olio d'oliva,
- sale.

Il vino dovrà essere 1/3 del brodo.

Tagliare le cipolle a spicchi non troppo sottili, e lasciarle scaricare in un pò d'acqua per 1/2 ora circa.

A questo punto mettere un filo d'olio in una casseruola e lasciar imbiondire leggermente le cipolle, quindi continuare a cuocerle, innaffiandole con il vino bianco, fino a che queste non saranno completamente appassite (c.a 20 min.).

Intanto avrete riscaldato il brodo di carne (in sostituzione si può usare 1 dado da brodo sciolto in 3/4 d'acqua), quindi unire alle cipolle due dita di brodo caldissimo, far cuocere ancora per circa 10 minuti.

A questo punto le cipolle saranno completamente cotte, unire quindi tutto il brodo rimasto e ad ebollizione aggiungere il riso, far cuocere per 15/20 min.

e servire molto caldo con una buona spruzzata di parmigiano.