

PORRI BRASATI CON IL RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 2 cipolle tritate
- sale
- 1/2 cucchiaino zucchero
- 1 cucchiaino farina
- 50 cl acqua
- 1000 g di porri
- 3 cucchiaini riso

Soffriggere in 4 cucchiaini di olio 2 cipolle tritate e condirle con sale, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di farina.

Cuocere per 3 minuti, versarvi 1/2 l d'acqua e portare a ebollizione.

Unire 1 kg di porri lavati e tagliati a pezzetti di 3 cm circa assieme a 3 cucchiaini di riso.

Coprire, abbassare la fiamma e cuocere per 20 minuti.

Aggiustare di sale.

Servire a temperatura ambiente.