

RISOTTO ALLA TOSCANA

Ingredienti:

- cipolla,
- carota,
- sedano,
- un bicchiere di olio,
- sugo di pomodoro fresco,
- riso,
- brodo di carne di manzo.

Fate un bel battuto con cipolla, carota, sedano, fatelo ben colorire in un bicchiere di olio, aggiungete buon sugo di pomodoro fresco.

Dopo 10 minuti di cottura, buttate giù il riso che dovrà succhiare tutto quanto prima di essere tirato a cottura con buon brodo di carne o con brodo di dadi.