

CREMA DI RISO IN BRODO VEGETALE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di brodo vegetale,
- 2 cucchiaini di crema di riso,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato.

In una casseruola stemperiamo la crema di riso nel brodo vegetale.

Portiamo lentamente a bollore e cuociamo, mescolando con un cucchiaio di legno, per una ventina di minuti.

Togliamo quindi dal fuoco e aggiungiamo un cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine e il parmigiano reggiano grattugiato.