

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di riso e latte

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Minestra di riso e latte

INGREDIENTI

RISO 200 gr

LATTE INTERO 1 l

ACQUA ½ l

CIPOLLA ½

BURRO 50 gr

CHIODI DI GAROFANO 2

FOGLIE DI ALLORO 2

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la minestra di riso e latte: versate in una casseruola il latte intero, insieme all'acqua.



2 Aromatizzate i liquidi con le foglie di alloro e i chiodi di garofano. Prendete una cipolla, dividetela a metà e, aggiungete la metà della cipolla intera nella casseruola.





3 Portate a bollire il tutto, una volta raggiunto il bollire, insaporite con un pizzico di sale, versate il riso nel liquido bollente e, portate a cottura.





- 4 Raggiunto il termine della cottura del riso, eliminate dalla minestra la metà di cipolla che avete aggiunto intera e, le foglie di alloro, se riuscite anche i chiodi di garofano, impiattate e servite la minestra di riso e latte con dei fiocchetti di burro.



