

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.



