

PRIMI PIATTI

Riso al limoncello

di: *Flavia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 l brodo vegetale
- 240 riso carnaroli
- 10 g burro
- 1 cipollina dolce
- pepe bianco
- 1 limone non trattato
- 1 bicchierino limoncello di sorrento
- sale

PREPARAZIONE

- 1 Frullate la cipollina con un pizzico di sale, mettetela in una padella con una noce di burro e fate appassire.

Aggiungete il riso e il liquore e lasciate sfumare.

Aggiungete il brodo per cuocere il riso ed aggiustate di sale

Servite su un piatto con la buccia di limone grattugiata, pepe e foglie di mentuccia per decorare.