

PRIMI PIATTI

Riso delicato

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

150 g riso che non scuoce

100 g mozzarella

1 cipolla

2 cucchiai olio

parmigiano

sale

PREPARAZIONE

1 Mettete in una padella la cipolla tritata finemente con acqua abbondante e salata.

Fate bollire ed aspettate che la cipolla sia cotta.

Tagliate finemente la mozzarella e tenetela da parte.

Aggiungete il riso e mescolate di tanto in tanto.

Quando il riso sarà quasi cotto mescolate velocemente per evitare che si attacchi, aggiungete la mozzarella e spargetela per tutta la larghezza della padella con 2 cucchiari di olio.

Aggiungete il parmigiano e mescolate velocemente finché la mozzarella non si è cotta.