

PRIMI PIATTI

Riso primavera

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g riso
150 g piselli
150 g carciofi
150 g asparagi
150 g zucchine
1 cipolla piccola
1 carota
1 gambo sedano
brodo vegetale
parmigiano reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

1 Pulite bene le verdure e fatele saltare per qualche minuto in una padella con olio.

Aggiungete il riso, mescolate bene, unite il brodo, continuate a mescolare e terminate la

cottura.

Aggiungete un pochino di burro, mescolate bene e servite con abbondante parmigiano reggiano.