

PRIMI PIATTI

## Riso alle erbe

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

350 g di riso  
1 cipolla  
10 g di burro  
un ciuffo di prezzemolo  
1 cucchiaio di dragoncello  
qualche foglia di cerfoglio  
1 cucchiaio di erba cipollina  
2 dadi vegetali  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua, appena bolle aggiungete i dadi poi il riso. Portate a cottura. Nel frattempo fate rosolare la cipolla affettata finemente con il burro.

Salatela, unite le erbe aromatiche tritate grossolanamente e spegnete il fuoco. Scolate il riso, conditelo con il sughetto alle erbe preparato. Portate subito in tavola.