

PRIMI PIATTI

Riso e besciamella ricca

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [16 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

RISO 320 gr
LATTE INTERO ¼ l
BURRO 50 gr
FARINA 20 gr
TUORLO D'UOVO 2
LIMONE 1
SALE
PEPE NERO

Preparate con noi questo buonissimo piatto di riso e [besciamella](#) ricca, un primo molto gustoso che ben si presta ad essere portato a tavola quando c'è tutta la famiglia. Provatelo è buonissimo!

E se amate i piatti del genere vi consigliamo anche di andare a vedere come realizzare la

[Besciamella: ricetta perfetta.](#)

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua, appena bolle aggiungete sale in quantità adeguata ed il riso.



- 2 Nel frattempo preparate la besciamella: sciogliete in una casseruola 30 g di burro, fatevi tostare la farina, unite poco alla volta il latte mescolando.





- 3 Fate cuocere per 10 minuti, salate e pepate.
Sbattete i tuorli con il succo di limone.



- 4 Unite la besciamella e mescolate bene.



5 Aggiungete, quindi, 20 g di burro e ancora una macinata di pepe.



6 Scolate il riso, versatelo in una zuppiera e conditelo con la salsa preparata.



7 Servite subito.