



*Le ricette di Angela*

[www.risorossi.it](http://www.risorossi.it)

Cascina Tavernasco – Noviglio - Milano

## **RISO E PREZZEMOLO**

### *Ingredienti*

150 g di riso Originario,	5 g di prezzemolo,
20 g di burro,	1 dl di brodo,
sale e pepe q.b. .	

### *Preparazione*

Versate in un tegame il brodo e portate ad ebollizione, regolando di sale e pepe. Cuocete il riso al dente nel brodo. Prima di servire, unite il prezzemolo tritato, il burro e il Grana Padano.