

# Risott e Erburin

## Ingredienti

200 g di riso, 1,2 litro di brodo, una manciata di prezzemolo, un poco di burro, parmigiano grattugiato.

## Preparazione

In una casseruola capiente versate del brodo, portate ad ebollizione ed aggiungete il riso. Lavate il prezzemolo e tritatelo finemente. A cottura ultimata, unite alla minestra un pò di burro ed il prezzemolo tritato. Servite caldo con il formaggio grattugiato a parte.