



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Risi conzi



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, piatto fondo di portata**

### ***Ingredienti***

- 350 g di riso Vialone Nano
- 100 g di burro
- 100 g di grana grattugiato
- qualche foglia di prezzemolo (facoltativo)
- sale

## **Preparazione Risi conzi**

### **Passo 1.**

Fate bollire abbondante acqua salata, versatevi il riso e fate cuocere per 18 minuti.

### **Passo 2.**

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e ponetelo a pezzetti in un piatto fondo.

### **Passo 3.**

Scolate il riso e mettetelo nel piatto insieme al burro, mescolate finchè il burro non sarà completamente sciolto.

### **Passo 4.**

Aggiungete il grana grattugiato e mescolate finchè il formaggio non si sia completamente amalgamato al riso.

### **Passo 5.**

Servite decorando con qualche fogliolina di prezzemolo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)