



Riso alle carote

INGRDIENTI

400g riso
380g carote
70g cipollotto
1l brodo vegetale
150g taleggio
40g burro

TEMPI

- di preparazione: 10'
- di cottura: 18'

PORZIONI

4 persone

PREPARAZIONE

- In una casseruola sciogliete il burro, unite il cipollotto e le carote a pezzettini; aggiungete un mestolo di brodo e lasciate stufare per una decina di minuti
- Versate il riso all'interno del tegame con il soffritto e mescolate per farlo tostare.
- Portate poi il riso a cottura aggiungendo il brodo solo al bisogno, un po' di sale e pepe.
- Una volta cotto il riso, aggiungete il taleggio tagliato a cubetti e mescolate.