

Minestra Di Riso (2)

Portare ad ebollizione il brodo e gettarvi il riso. Frullare in una zuppiera i tuorli con un po' di succo di limone e un paio di cucchiaini di parmigiano. A cottura del riso al dente, versare, poca alla volta e mescolando con una frusta, la minestra nella zuppiera. Servire e passare a parte ancora del parmigiano grattugiato.

Ingredienti

200 Cl Brodo Di Manzo
400 G Riso
4 Tuorli D'uovo
Succo Di Limone
Formaggio Parmigiano Grattugiato

Note

Preparazione: 30 minuti.