

Minestra maridà

Ingredienti per 4 persone

•
6 minestri di brodo di gallina
200 gr di tagliatelle fine
100 gr di riso carnaroli
Formaggio grana
sale e pepe



- 1) Scaldate il brodo di gallina e una volta in ebollizione aggiungete il riso, lasciate cucinare per circa 4 – 5 minuti e poi aggiungetevi le tagliatelle.
- 2) Quando riso e tagliatelle saranno cotti servire ben fumante accompagnata da dei crostini di pane (se lo si desidera)

Vini consigliati: Verduzzo, Soave

Foto liberamente tratta da www.donnamoderna.com