

Ingredienti:

- 7/8 manciate di riso
- 2 zucchine
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- sale e pepe
- una noce di burro
- brodo vegetale
- formaggio grattugiato

Preparazione:

Tagliare a piccoli cubetti le verdure e metterle con poco olio in una casseruola a soffriggere, aggiungere sale e pepe e portarle a metà cottura.

Unire il riso e farlo tostare, aggiungere un poco alla volta il brodo e terminare la cottura.

A fuoco spento aggiungere il formaggio grattugiato, la noce di burro e mantecare.