

Ingredienti per 4 persone :

- \* gr. 300 di riso da minestra
- \* lt. 1/2 di latte intero
- \* gr. 50 di burro
- \* 1 tuorlo d'uovo
- \* 1 foglia di alloro
- \* sale

Una minestra adatta a tutti, ma specialmente ai bambini, anziani e a chi è delicato di stomaco.

Tempo di preparazione : 30 minuti c/a

Dentro una pentola, versare il latte freddo, insieme con il riso, il burro e l'alloro (facoltativo). Accendere e far raggiungere il bollore, mantenendo il fuoco basso; salare e cominciare a mescolare con un cucchiaino di legno, quasi in continuazione.

Dopo c/a 20 minuti, unire il tuorlo, mescolare bene e togliere dal fuoco, quindi servire nei piatti. La minestra così ottenuta, sarà leggermente densa; è buona calda, tiepida e anche fredda.