

Minestra di riso con uovo e salsa al limone



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

30 g di burro
30 g di farina
1 l di brodo di pollo
90 g di riso
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
2 tuorli d'uovo
succo di 1 limone
sale q.b.

Istruzioni per la preparazione

1. Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 1. Aggiungi il burro e, quando sarà fuso, anche la farina. Cuoci per 2 minuti. Versa lentamente il brodo, evitando che si formino i grumi. Unisci il riso e il prezzemolo tritato.

2. Abbassa la temperatura e lascia sobbollire per 15 minuti. Poi sbatti il succo di limone con i tuorli d'uovo e unisci questo composto alla zuppa. Regola il sale se necessario e servi in tavola.