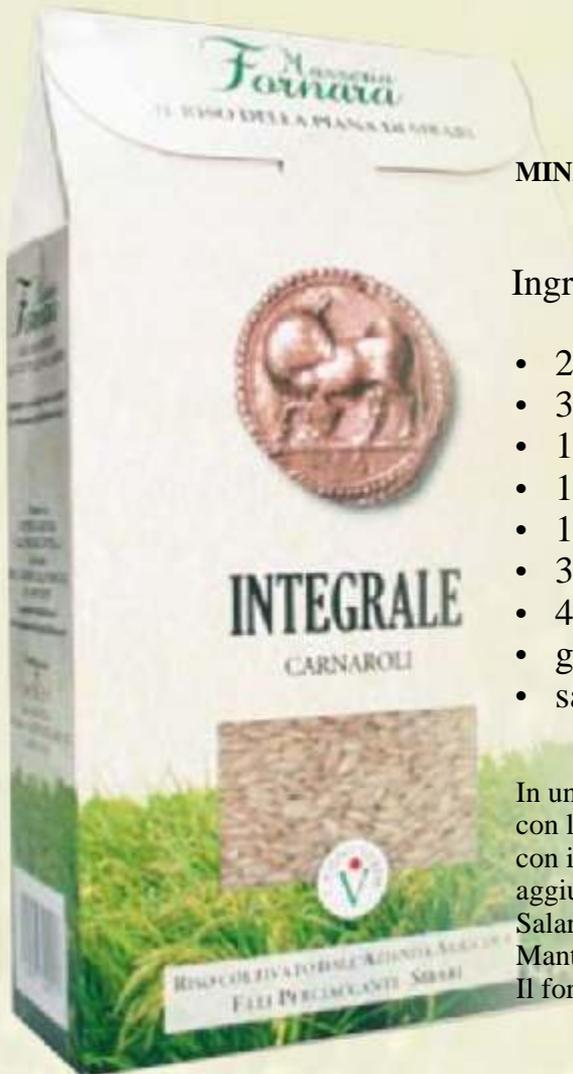


Masseria
Fornara 



MINESTRA DI RISO E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 gr. di riso integrale
- 300 gr. di patate
- 1 cipolla piccola
- 100 gr. di guanciale
- 1/2 gambo di sedano
- 3 pomodori maturi
- 4 cucchiaini di olio extr. di oliva
- grana grattugiato
- sale e pepe q.b.

In una casseruola fare imbiondire lo scalogno tritato con l'olio e metà burro, unire il riso, tostarlo e bagnare con il vino, farlo assorbire prima di iniziare ad aggiungere il brodo.

Salare e completare la cottura.

Mantecare il risotto con il resto del burro.

Il formaggio e il pepe macinato al momento.