

## RISO PILAW

300 g.	Riso
3 dl	Fondo bianco di vitello
2,5cl .	Olio di oliva
40 g.	Cipolle
1 g.	Chiodi di garofano
5 cl.	Vino bianco

In un tegame fate scaldare l'olio, aggiungete il riso e fate tostare.

Bagnare con vino bianco e fate evaporare.

Aggiungere il brodo bollente, la cipolla picchettata con il chiodi di garofano e incoperchiate.

Mettete in forno a 180° C per circa 20 minuti.

Terminata la cottura, ( senza togliere il coperchio e senza mescolare ), versare il riso in una placca e mantecare col burro, regolare di sapore a far raffreddare.

Il riso dovrà aver assorbito tutto il brodo ed i chicchi dovranno risultare sgranati.

Può essere servito freddo in insalate o ben caldo come contorno.

Se caldo, saltare con un po' di burro ed un goccio di brodo.