



RISO ALLA PESCATORA 600 GR

PREPARAZIONE: in una padella antiaderente capiente fate imbiondire un po' di cipolla o scalogno. Versate il contenuto della confezione di `RISO ALLA PESCATORA` ancora congelato, aggiungete un pochino di vino bianco e cuocetelo per circa 15 minuti rimescolando di tanto in tanto. Se il piatto rimane troppo asciutto aggiungete del brodo di pesce o vegetale caldo, aggiustate di sale