



www.ilricettariodibianca.com

Riso con provola affumicata e rucola

Ingredienti

320 g di riso

200 ml di panna da cucina, oppure panna fresca o, volendo rendere il piatto più leggero, un panetto di Philadelphia

120 g di provola affumicata

1 mazzetto di rucola

Questa ricetta del riso con provola affumicata e rucola é velocissima e di sicura riuscita!

Lessare il riso in abbondante acqua salata.

Nel frattempo tagliare la provola affumicata in dadini piccoli e sminuzzare la rucola.

A cottura ultimata scolare il riso non troppo asciutto e condirlo con la panna o il philadelphia, impiattare e guarnire con provola affumicata e rucola.

Servire caldo.