

Riso ai cetriolini

(tempo di esecuzione circa 50 minuti)

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di riso,
40 gr. di burro,
mezzo bicchiere di vino bianco secco,
un cucchiaino scarso di farina,
5 cetriolini sotto aceto,
sale.

Procedimento:

Fate cucinare il riso al dente e nel frattempo preparate la salsa.
Tagliate a fettine i cetriolini; in una padella fate fondere il burro e quando sarà leggermente dorato unitevi rapidamente la farina e subito dopo diluite con il vino. Regolate di sale e mescolate in continuazione per evitare la formazione di grumi. Dopo 3-4 minuti unite le fettine di cetrioli, mescolate e cucinate per qualche minuto ancora.
Scolate il riso e conditelo con la salsa.
Servite abbastanza caldo.

Buon appetito !!