

Ingredienti:

400g di foglie tenere di malva, 350 g di riso,
2 foglie di menta o di finocchietto
burro, olio, aglio, brodo e parmigiano.

Preparazione:

In un tegame mettete dell'olio con uno spicchio di aglio; fate rosolare. Aggiungete la malva tritata con qualche finocchietto ben lavata e strizzata; rimestate e salate. Quando è appassita aggiungete il riso, il brodo gradatamente, sempre rimestando fino a cottura. Unite il burro e il parmigiano mescolate bene e servite.