

Ingredienti:

Un mazzetto di foglie tenere di malva, 4 patate grosse, una tazza di riso, 1 cipolla, ½ l. di latte, 50g di burro, sale e pepe.

Preparazione:

Lavare le foglie e tritarle. Mettere in una pentola la cipolla tritata, la malva, il burro e soffriggere a fuoco basso per qualche minuto. Aggiungere il latte e la stessa quantità di acqua, ad ebollizione, unire le patate pelate, lavate e tagliate a dadini, sale e pepe. A cottura ultimata, passare il tutto e unire il riso. Cuocere per circa 15m., mescolando ogni tanto.