

## **RISO CON FINFERLI e BAGOSS**

### ***Ingredienti per 4 persone***

360gr. Riso carnaroli

240gr. Fingerli

200gr. Di bagòss

50gr. Burro

1 spichio aglio

Brodo sale e pepe q.b.

### ***Preparazione***

Pulire i fingerli tagliarli sottili, saltarli in padella con olio e aglio bollenti

Cuocere per 4 minuti salare e pepare poi spegnere.

Tostar il riso aggiungere i fingerli e finire la cottura col brodo.

Mantecare con il burro il bagòss e prezzemolo.

Buon appetito