



Ingredienti

200 g di riso

sale

300 g di giri freschi lavati e tagliati

1 cipolla pelata e tagliata a fette

olio d'oliva

Preparazione

In un tegame capiente mettiamo a scaldare dell'olio d'oliva e versiamoci dentro cipolla e giri, aggiungiamo dopo 1 minuto 1 bicchiere d'acqua, sale copriamo e abbassiamo il fuoco.

Lasciamo appassire i nostri giri per circa 10-15 minuti e poi passiamoli con un frullatore ad immersione.

Ecco pronta la nostra **crema di giri**.

Nel frattempo se vogliamo mettiamo a cuocere il nostro riso (della tipologia che preferiamo) seguendo le istruzioni di cottura della confezione.

Una volta cotto, scoliamolo e spadelliamolo con la nostra crema di giri!

Ecco pronto un primo verde, leggero, buono e gustoso!