

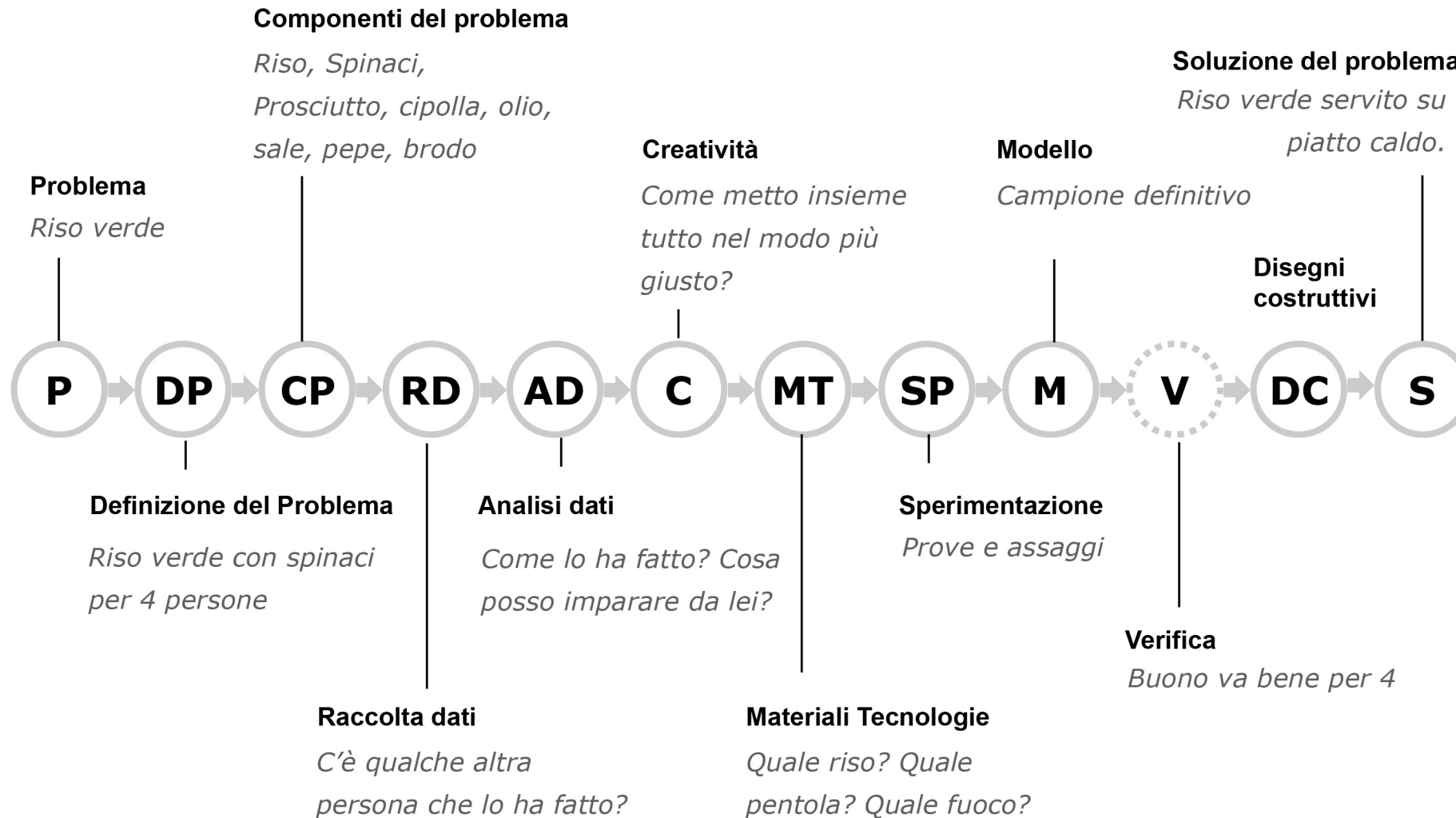


Munari
Da cosa
nasce cosa



CREATIVITA'

METODOLOGIA DEL DESIGN. BRUNO MUNARI



RISO VERDE

- 1) Tritare insieme generosamente la cipolla e prosciutto grasso.
- 2) Mettere sul fuoco con un filo d'olio, lasciate rosolare.
- 3) Lavate bene gli spinaci, strizzateli e tagliateli molto finemente.
- 4) Lessateli in tanta acqua.
- 5) Uniteli al prosciutto e alla cipolla rosolati.
- 5) Versate nel tutto un poco di brodo e condite con sale e pepe.
- 6) Lasciate consumare ancora.
- 7) Unite il riso e continuate la cottura aggiungendo man mano un filo di brodo.
- 8) Togliete dal fuoco quando il riso è al dente.