

Arroz a la italiana

Ingredientes

- 1-2 libra de cebollas picadas
- 4 cucharadas de manteca
- 4 onzas de jamón partido
- 3 tomates partidos
- 3 anchoas partidas
- 1-1-2 libras de arroz
- 3 tazas de caldo de gallina
- 1 pechuga de gallina picada
- 1-2 taza de queso parmesano rallado

Direcciones

- Dore las cebollas y añada el jamón, los tomates, las anchoas, y sofría.
- Agregue el arroz, revuelva y sofría.
- Agregue el caldo y la gallina.
- Cuando el arroz esté casi seco, añada el queso, revuelva, vierta en un molde en grasado y espolvoree con galleta molida.
- Ponga en un horno de calor moderado por 15 minutos, o sobre la hornilla con brasas en la tapa.

