

PANISCIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 GRAMMI DI FAGIOLI BORLOTTI FRESCI;
300 GRAMMI DI RISO CARNAROLI;
100 GRAMMI DI SALAME DELLA DUA;
50 GRAMMI DI LARDO MACINATO;
50 GRAMMI DI BURRO;
1 BICCHIERE DI VINO ROSSO;
1 PORRO;
1 CIPOLLA;
½ VERZA;
1 LITRO DI BRODO DI CARNE;
3 CUCCHIAI DI SALSA DI POMODORO;
SALE E PEPE QUANTO BASTA;

VERSATE IN UNA CASSERUOLA ABBONDANTE ACQUA, IL PORRO E LA VERZA PRECEDENTEMENTE TRITATI GROSSOLANAMENTE E PORTARE IL TUTTO AD EBOLLIZIONE, TRITATE LA CIPOLLA E SPEZZETTATE IL SALAME DELLA DUA. IN UNA CASSERUOLA FATE SCIOLIERE IL BURRO, IL LARDO MACINATO E FACENDOVÌ SOFFRIGGERE INSIEME LA CIPOLLA E IN SEGUITO IL SALAME. VERSATE LA SALSA DI POMODORO E MESCOLATE PER INGLOBARE BENE IL TUTTO. VERSATE IL RISO E FATELO TOSTARE PER BENE, AGGIUNGETE IL VINO ROSSO E FATELO EVAPORARE MESCOLANDO. A QUESTO PUNTO PROCEDETE CON LA COTTURA DEL RISO AGGIUNGENDO OGNI TANTO UN MESTOLO DI BRODO OTTENUTO DALLE VERDURE PRECEDENTEMENTE TRITATE E PORTATE AD EBOLLIZIONE E UN MESTOLO DI BRODO DI CARNE.