

Minestra Di Riso Alla Ticinese

Fate soffriggere in una noce di burro la cipolla e il prezzemolo tritati. Unite la pancetta tritata, le cotenne di prosciutto sbollentate e tagliate a pezzetti e il cucchiaio d'olio. Aggiungete i fagioli freschi, il sedano, le carote, i pomodori, e la verza tutti tritati grossolanamente e la patata intera sbucciata. Bagnate con un bicchiere di vino, salate, unite il brodo di manzo e fate cuocere per un'ora circa. Schiacciare la patata, unite il riso, che avrete precedentemente lessato in abbondante acqua salata, spolverate di parmigiano e servite.

Ingredienti

300 G Riso
100 Cl Brodo Di Manzo
20 G Pancetta Di Maiale
50 G Cotenne Di Maiale (o Grasso Di Prosciutto)
200 G Fagioli Freschi
300 G Verza
1 Patata
1 Cipolla
3 Gambi Sedano
2 Carote
2 Pomodori
1 Ciuffo Prezzemolo
1 Cucchiaio Olio D'oliva
1 Bicchiere Vino
Sale

Note

Luogo: Svizzera. Luogo: Canton Ticino.