

# Paella Del Norcino

Far rosolare la carne di maiale con olio, aglio, rosmarino, cipolle e peperoncino, unendo le orecchie, i codini ecc. Precedentemente sbollentati, insaporendo con vino, sale, pepe e zafferano. Versare il riso portandolo a cottura con il brodo ed i pomodori, aggiungendo quindi i peperoni arrostiti, i fagioli, i piselli ed il prosciutto cotto.

## Ingredienti

400 G Riso  
400 G Carne Di Maiale  
1000 G Fegato, Zampi, Cuore, Trippetta, Codini, Orecchie Di Maiale  
100 G Prosciutto Cotto  
500 G Pomodoro  
200 G Fagioli  
200 G Piselli  
2 Peperoni  
4 Carote  
8 Cipolle  
Aglio  
Salvia  
Rosmarino  
Olio D'oliva  
Vino  
Zafferano

## Note

Luogo: Umbria. Luogo: Norcia.