

Panissa (risotto Alla Vercellese)

Diluire il brodo con 50 cl di acqua, unirvi i fagioli e la cotica, coprire e cuocere a fuoco basso. In un tegame mettere olio, burro, cipolla affettata finemente, lardo pestato e il salamino sminuzzato. Soffriggere senza colorire e unire il riso, mescolare e coprire con il brodo di cottura dei fagioli. Proseguire la cottura aggiungendo di tanto in tanto brodo e fagioli. A fine cottura unire i fagioli rimasti e servire con pepe macinato.

Ingredienti

350 G Fagioli Borlotti Freschi Sgranati
350 G Riso
50 G Lardo
100 Cl Brodo Di Carne
Salamino Conservato Nello Strutto
Cotica Di Maiale Ben Raschiata
1 Cipolla
2 Cucchiiai Olio D'oliva
1 Noce Burro
Pepe Nero

Note

Luogo: Piemonte. Luogo: Vercelli.