

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di riso alla ticinese

Origine: Svizzera, Svizzera (Canton Ticino)

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Riso	300 g
Brodo di manzo	100 cl
Pancetta di maiale	20 g
Cotenne di maiale (o grasso di prosciutto)	50 g
Fagioli freschi	200 g
Verza	300 g
Patata	1
Cipolla	1
Sedano	3 gambi
Carote	2
Pomodori	2
Prezzemolo	1 ciuffo
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Vino	1 bicchiere
Sale	

Preparazione

- 1 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.
- 2 Aggiungete i fagioli freschi, il sedano, le carote, i pomodori, e la verza tutti tritati grossolanamente e la patata intera sbucciata.
- 3 Bagnate con un bicchiere di vino, salate, unite il brodo di manzo e fate cuocere per un'ora circa.
- 4 Schiacciare la patata, unite il riso, che avrete precedentemente lessato in abbondante acqua salata, spolverate di parmigiano e servite.