

PRIMI PIATTI

Riso alla catalana

Origine: Spagna

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Riso per risotti	200 g
Fagioli cannellini secchi	150 g
Pomodoro maturo	1
Brodo di carne	70 cl
Olio d'oliva	2 cucchiari
Zafferano	1 bustina
Paprica in polvere	1 pizzico
Alloro	1 foglia
Aglio	3 spicchi
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mettete i fagioli a bagno nell'acqua per una notte e cuoceteli, dopo averli salati, per poco più di un'ora. Scottate il pomodoro, spellatelo e tagliatelo a pezzi dopo aver eliminato i semi.
- 2 Versate l'olio in una casseruolina e fateci soffriggere uno spicchio d'aglio tritato. Unite la polpa di pomodoro e lasciate cuocere per 10 minuti. Nel frattempo, fate bollire altri due spicchi d'aglio nel brodo di carne.
- 3 Unite lo zafferano, la paprica, il sale e l'alloro, poi togliete l'aglio e gettate nel brodo il riso a pioggia. Quando la salsa di pomodoro è cotta, uniteci i fagioli scolati.
- 4 Mettete in padella anche il riso al dente e mescolate bene. Regolate di sale, pepate e servite.