

PRIMI PIATTI

Riso con fagioli e maiale

Origine: Cuba

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Riso parboiled	450 g
Fagioli neri	250 g
Carne grassa di maiale	200 g
Sale	
Olio d'oliva	
Aglio	
Cipolla	
Peperoni	

Preparazione

- 1 Mettere per 8 ore circa i fagioli neri a bagno. Il giorno successivo, in una pentola a pressione, ammorbidite i fagioli finché punzecchiandoli con una forchetta si schiacciano.
- 2 Non devono essere completamente cotti perché finiranno la cottura assieme al riso.
- 3 A parte, in una pentola grande, soffriggete lentamente il condimento fatto con olio, cipolla, peperoni, pezzi di carne grassa di maiale (grasselli, lardo, pancetta, ecc.), sale.
- 4 Aggiungete il riso e fatelo soffriggere senz'acqua. Aggiungete i fagioli, che avrete cucinato precedentemente, una tazza e mezza d'acqua. L'acqua deve essere quella usata per cuocere i fagioli per dar colore al congrès.
- 5 Versate il tutto nella pentola a pressione e fate cucinare a fuoco lento senza mescolare finché il riso si ammorbidisce.