

PRIMI PIATTI

Riso e verza alla napoletana

Tradizione: Provincia di Napoli, Campania

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Verza grande	1
Riso	400 g
Cipolle	2
Ventresca di maiale	100 g
Olio d'oliva extra-vergine	50 g
Croste di formaggio	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Dopo aver affettate le cipolle fatele soffriggere con la ventresca tagliata a piccoli listelli e l'olio. Quando il soffritto avrà preso un bel colore biondo buttatevi la verza che avrete già lavata e tagliata.
- 2 Coprite e lasciate cuocere bene mescolando di tanto in tanto, a fuoco basso. A metà cottura potrete aggiungere, se volete, le croste di parmigiano precedentemente ben raschiate e messe a mollo in acqua tiepida.
- 3 Quando la verza sarà quasi cotta, aggiungetevi tanta acqua quanta vi sembra che debba bastare per far cuocere il riso.
- 4 A cottura ultimata versate una manciata di formaggio parmigiano grattugiato e lasciate riposare la minestra per qualche minuto prima di servirla.
- 5 A Napoli le croste del parmigiano non mancano mai: una volta grattugiato il formaggio non buttatene la scorza ma conservatela avvolta in un panno bagnato in frigorifero.