

Articolo: Gadget: alimento riso gran riserva kg 1.

Codice: 1970-1

Quantita' per confezione: 1 PZ

Descrizione:

Specialità Piemontese da provare con infinite ricette. La nostra proposta: la Paniscia di Novara.

Ingredienti per 4 persone. 350 grammi di riso - 200 grammi di fagioli borlotti secchi - 400 grammi di cavolo bianco (verza) - 2 costole di sedano - 1 carota - ½ cipolla - 3 pomodori pelati e privati dei semi - 50 grammi di cotenne di maiale - 75 grammi di pancetta tritata finemente - 25 grammi di burro - 1 salamino della duja o pasta di salame (conservato nello strutto) - 2 litri di acqua - ½ bicchiere di vino rosso - pepe - sale.

Preparazione. Mettere i fagioli secchi in una terrina, coperti da acqua tiepida, per dodici ore. Scottare per cinque minuti in acqua bollente le cotenne e tagliarle a listerelle. Pulire e lavare tutte le verdure. Spezzettare le foglie di verza e tagliare a pezzettini la carota, il sedano e i pomodori. Scolare i fagioli e metterli in una pentola con tutte le verdure e le cotenne. Aggiungere l'acqua e un pizzico di sale. Tritare intanto la cipolla con il salame. Mettere in una casseruola il burro e la pancetta, unire il salame e la cipolla e lasciare rosolare a fuoco basso per dieci minuti. Unire il riso e mescolando con un cucchiaio di legno, farlo insaporire, quindi sempre mescolando aggiungere il vino e lasciarlo evaporare. Continuare la cottura del riso unendo poco alla volta il brodo e le verdure cotte e continuare a mescolare con il cucchiaio di legno fino a che il riso è cotto (circa 20 minuti). Aggiungere il pepe, togliere dal fuoco e lasciare riposare il tutto per cinque minuti prima di disporlo sul piatto di portata.



Targhe - gadget

Scheda commerciale: prodotti e/o servizi soggetti a modifiche senza preavviso