INDUSTRIA
Coccato & Mezzetti
MATERIE PRIME MANIFATTURA SERVIZI

COCCATO e MEZZETTI s.r.l.
P. IVA/C.F. IT01045500038 | Cod. Dest. XL13LG4 | Cap. Soc. € 50.000 i.v.
via Ugo Foscolo, 12 - 28066 GALLIATE (NO) ITALY
centr. +39 0321 806 789 | fax +39 0321 807 942
coc-mez@coccatoemezzetti.it
amministrazione@pec.coccatoemezzetti.it
www.coccatoemezzetti.com +39 331 12 03 290

Scheda Tecnica Commerciale

prodotti e/o servizi soggetti a modifiche senza preavviso

(i) Nota informativa

22/11/2026

Articolo: Gadget: alimento riso gran riserva kg 1.

Codice Articolo 1970-1

Descrizione

Tipo Carnaroli: 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.
Buon Appetito!



Salvazinco Sabiosan BARRIERA PromoVita QUALITÀ ITALIANA A FILIERA GARANTITA CONFINDUSTRIA Novara Vercelli Valsesia