

Le ricette della Cascina



Paniscia Novarese





ingredienti per 4 persone

320 gr di riso Carnaroli San Maiolo	1 bicchiere di vino rosso
200 gr di fagioli borlotti	50 gr di lardo
300 gr di verza	50 gr di cotenna di maiale
1 carota	1/2 salame della duja (salame sotto grasso)
1 gamba di sedano	2,5 lt di acqua
1 cipolla bianca	olio di oliva, burro, sale, pepe q.b.

preparazione

Tagliate a cubetti la carota, il sedano, le verze e la cotenna.

Tritate mezza cipolla e rosolatela con l'olio in una pentola dai bordi alti.

Unite le cotenne e dopo 5 minuti le verdure tagliate e i fagioli.

Versate 2 litri e mezzo di acqua e cuocete per due ore e mezza circa.

In una casseruola capiente, tritate l'altra metà della cipolla, aggiungete il lardo e il salame tagliati a cubetti e fateli rosolare per 5 minuti.

Fate tostare il riso nel trito di cipolla e salumi; quando sarà ben trasparente sfumate con il vino; fatelo evaporare e aggiungete poco alla volta la minestra precedentemente preparata.

A cottura ultimata date una generosa macinata di pepe, mantecate con un pezzetto di burro, mescolate e servire subito.

