

PRIMI PIATTI

Brudera

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di riso
300 g di costine di maiale
1 cipolla
¼ di gallina
1 bicchiere di vino rosso
burro
1 cipolla
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate un brodo facendo bollire in acqua salata le costine di maiale e la gallina fino a quando la carne non sarà ben cotta. Soffriggete mezza cipolla tagliata sottilmente in un po' di burro, pepata e unite metà della carne tolta dalle costine di maiale. Mettete un altro po' di burro in una casseruola, fate soffriggere l'altra metà della cipolla sottilmente affettata, quindi unite il riso, un mestolo di brodo e la carne delle costine di maiale rimaste.

Portate poi a cottura il riso aggiungendo di tanto in tanto, quando occorre, un po' di brodo. Poco prima della completa cottura del riso versate nel recipiente un bicchiere di vino rosso e mescolando bene lasciate sul fuoco ancora per 5 minuti circa. Il riso diventato così di color marrone deve essere versato sul piatto di portata e coperto con il sugo di carne precedentemente preparato.