

PRIMI PIATTI

Paniscia di Novara

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



x

PER IL BRODO

CAVOLO VERZA ½
FAGIOLI BORLOTTI secchi - 250 gr
COTENNA DI MAIALE 150 gr
CIPOLLE 2
SEDANO 2 coste
CAROTE piccole - 2

PER IL RISOTTO

RISO 320 gr
STRUTTO 2 cucchiaini da tavola
SALAME D'LA DUJA 1
FIDIGHINA 1
VINO ROSSO 250 ml
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Incominciate con il preparare il brodo: in una casseruola colma di acqua calda tuffateci i fagioli borlotti secchi, un trito grossolano di carote, sedano e cipolle, la cotenna tagliata a dadini e il cavolo verza tagliato a listarelle.

Coprite la casseruola e a fuoco dolce lasciate sobbollire per almeno 4 ore.







2 Quando il brodo ha finito la sua cottura potete incominciare con il preparare il riso: per prima cosa eliminate il budello dal salame d'la duja e dalla fidighina e lasciate rosolare in una casseruola antiaderente con lo strutto.



3 Aggiungete il riso e lasciatelo tostare bene.



- 4 Quando il riso è ben tostato sfumate il tutto con il vino rosso, alzate la fiamma e lasciate evaporare tutta la parte alcolica.



- 5 A questo punto aggiungete il brodo preparato precedentemente e proseguite la cottura del riso. Se necessario, per ultimare la cottura del riso, aggiungete altro brodo.



6 Servite la paniscia con una grattata di pepe nero macinato al momento.



