

PRIMI PIATTI

Panissa

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

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



INGREDIENTI

300 g di riso
300 g di fagioli
50 g di lardo
1 pezzetto di salamino sotto sugna
cotica di maiale
1 cipolla
brodo di carne
olio d'oliva
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Raschiate la cotica e mettetela in un recipiente insieme al brodo di carne, ai fagioli e a due bicchieri d'acqua. Fate cuocere i fagioli bollendoli a fiamma bassa. Mettete intanto in un altro recipiente il lardo e il salamino pestati, un po' d'olio, la cipolla affettata e fate soffriggere il tutto. Quando sarà appassita versatevi il riso, una mestola di brodo e un pizzico di pepe. Mescolate e portate a cottura il riso unendo di tanto in tanto il brodo di

carne e fagioli. Quando il riso sarà cotto, unite i fagioli rimasti e servite ben caldo.