

PRIMI PIATTI

Riso e Fasoi alla Friulana

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

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



INGREDIENTI

300 g di patate
200 g di riso
150 g di fagioli secchi
100 g di lardo
1
5 l di brodo
1 cipolla
1 costola di sedano
2 foglie di alloro
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in abbondante acqua tiepida i fagioli e lasciarli ammorbidire per tutta una notte. Circa tre ore prima del pranzo tritare il lardo insieme alla cipolla ed il sedano, mettere il ricavato in una casseruola, unire i fagioli scolati dall'acqua, le foglie di alloro, le patate sbucciate e tagliate a pezzetti; versare nel recipiente tutto il brodo e lasciar cuocere per

circa due ore.

Quando i fagioli cominciano a disfarsi mettersi il riso, assaggiare e aggiustare di sale.

Servire appena il riso è cotto.