

PRIMI PIATTI

Risotto di campagna con fagioli

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di riso
300 g di fagioli borlotti in scatola
una confezione di polpa di pomodoro al basilico
1 piccola verza
1 cipolla
1/2 bicchiere di vino rosso
20 g di margarina
2 cucchiari di olio
un dado al pomodoro per il brodo
formaggio grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mondate la verza della crosta centrale e delle foglie esterne rovinare. Scottate le foglie in acqua bollente, scolatele e stendetele su un canovaccio ad asciugare.

In una casseruola, soffriggete nell'olio la cipolla tritata. Unite la polpa di pomodoro e cuocete per 10 minuti, quindi versate i fagioli ì privati dell'acqua di conservazione.

Quando tutto si sarà bene insaporito, aggiungete il riso e fatelo tostare.

Bagnatelo col vino e, quando questo sarà evaporato, unite la verza tagliata a striscioline e proseguite la cottura bagnando di tanto in tanto con brodo caldo. Servite il risotto ben caldo, passando a parte il formaggio grattugiato.