

ZUPPE E MINESTRE

Bollito di maiale e riso

LUOGO: Europa / Italia / Molise

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



INGREDIENTI

2 piedi e 2 orecchie di maiale
350 g di riso
1 cipolla
sedano
1 pomodoro fresco
sale.

PREPARAZIONE

1 Far bollire le parti di maiale in acqua con il sedano tagliato, la cipolla intera e il pomodoro tagliato.

Ottenuto il brodo cuocervi il riso.