

PRIMI PIATTI

Risi e fasoì duri

di: *Rita_B*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER IL BRODO DI FAGIOLI

cipolla

sedano

carota

fagioli (freschi o secchi)

pomodoro.

1 kg di riso

olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Preparare il brodo di fagioli soffriggendo la cipolla, il sedano e la carota tritati finemente, quindi aggiungere i fagioli.

Unire l'acqua e abbondante pomodoro, quindi portare i fagioli a cottura.

Pesare 800 g di brodo di cottura dei fagioli, quindi prelevare, con un mestolo forato, i

fagioli.

Portare il tutto ad ebollizione, salare e condire con un giro d'olio extravergine.

A questo punto aggiungere il riso.



- 2 Spostate la pentola in un fuoco piccolo in cui sia stato messo uno spargifiamma e lasciare cuocere lentamente, coprendo con il coperchio e mescolando ogni tanto fino a cottura al dente del riso. Versare il riso in una terrina.



- 3 Lasciar raffreddare mescolando di tanto in tanto per evitare che i chicchi di riso si attacchino tra di loro.

Prendere una o più razioni di riso e versarle in una padella e riscaldare.



4 Lasciare sul fuoco fino a che si formi una leggera crosticina sul fondo, infine impiattare.



5 Cospargere con abbondante grana.

