

PRIMI PIATTI

Riso al forno

LUOGO: Europa / Spagna

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



INGREDIENTI

600 g di riso
200 g di strutto
3 sanguinacci tagliati a rondelle
2 chorizos
3 pomodori maturi
1 kg di patate
350 g di lardo magro
1
5 dl di salsa di pomodoro
1 testa d'aglio
1 litro abbondante di brodo
sale
una bustina di zafferano
prezzemolo

PREPARAZIONE

1 Sciogliete in una casseruola di coccio lo strutto. Aggiungete le patate (sbucciate e tagliate

a fette), il lardo, l'aglio pelato, i sanguinacci, i chorizos e la salsa di pomodoro.

Mescolate di nuovo ben bene e aggiungete il brodo caldo, un pizzico di zafferano, i pomodori tagliati a tocchetti e un poco di prezzemolo tritato.

Passate in forno a 200°-220° per 20 minuti circa.