

PRIMI PIATTI

Riso al forno

di: *Cookaround*

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.