

PRIMI PIATTI

Riso e Fasoi alla Friulana

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

300 g di patate
200 g di riso
150 g di fagioli secchi
100 g di lardo
1
5 l di brodo
1 cipolla
1 costola di sedano
2 foglie di alloro
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in abbondante acqua tiepida i fagioli e lasciarli ammorbidire per tutta una notte. Circa tre ore prima del pranzo tritare il lardo insieme alla cipolla ed il sedano, mettere il ricavato in una casseruola, unire i fagioli scolati dall'acqua, le foglie di alloro, le patate

sbucciate e tagliate a pezzetti; versare nel recipiente tutto il brodo e lasciar cuocere per circa due ore.

Quando i fagioli cominciano a disfarsi mettervi il riso, assaggiare e aggiustare di sale.

Servire appena il riso è cotto.