

PRIMI PIATTI

Riso e verza

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Molise](#)

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



Se amate i piatti rustici, di quelli che ricordano il calore familiare, il **riso e verza** è proprio ciò che fa al caso vostro. Una ricetta che mette in pace col mondo soprattutto dopo un giorno magari passato alle intemperie. Riso e verza è una minestra antica che rimette in sesto chiunque. Semplice da fare, perfetta in inverno. Un comfort food per eccellenza. Provatelo e vedrete che bontà!

INGREDIENTI

CAVOLO VERZA 500 gr
CIPOLLA 1
RISO a piacere Originario oppure Vialone nano - 160 gr
BRODO VEGETALE 2 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PARMIGIANO REGGIANO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare riso e verza la prima cosa da fare è versare dell'olio extravergine d'oliva in

una casseruola dai bordi alti.

Aggiungere la cipolla, tritata finemente, e farla stufare a fuoco dolce.

Quando la cipolla sarà ammorbidita aggiungere la verza tagliata a striscioline. Aggiungere il brodo vegetale regolare di sale e far cuocere per 1 ora e mezzo a fuoco molto dolce.

Aggiungere il riso originario e far cuocere fino a cottura (circa 15').

Servire riso e verza con del parmigiano grattugiato e un filo d'olio extravergine d'oliva.