



Azienda Agricola Pacifico Crespi
Via Giuseppe Fungo 90
28060 Nibbia (NO) Italia
Tel: +39 0321 57216
Fax: +39 0321 57216
e-mail: info@crespiriso.com
made in Italy

RICETTA con Riso Superfino Carnaroli
PANISCIA ALLA NOVARESE

INGREDIENTI: (per 4 persone)

- 350 g di Riso Superfino Carnaroli
- 200 g di fagioli borlotti secchi
- 350 g di cavolo bianco
- 2 costole di sedano
- 1 carota
- 1/2 cipolla (di medie dimensioni)
- 3 pomodori pelati e senza semi
- 50/60 g di cotenne di maiale
- 80 g di pancetta tritata fine
- 25 g di burro
- 1 salamino della duja (conservato sotto grasso)
- 2 l di acqua
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- pepe e sale

TEMPI DI COTTURA:

18-20 minuti per una cottura al dente

PROCEDIMENTO:

- Mettete i fagioli secchi in un contenitore coperti da acqua, per circa dodici ore.
- Scottate le cotenne (tagliate a liste) per 5 minuti in acqua bollente.
- Tritate la cipolla con il salame. Spezzettate le foglie di verza e tagliare a pezzettini il sedano, la carota e i pomodori
- Mondate e lavare tutte le verdure. Scolare i fagioli e metterli in una pentola con tutte le verdure e le cotenne.
- Aggiungete l'acqua e un po' di sale. Mettete in una casseruola il burro e la pancetta, unite il salame e la cipolla e lasciate rosolare a fuoco basso per 10 minuti.
- Mescolando con un cucchiaio di legno unite il riso, fatelo insaporire, quindi, sempre mescolando, aggiungete il vino e lasciatelo evaporare.
- Continuate la cottura del riso unendo poco alla volta il brodo e le verdure cotte e mescolate con il cucchiaio finché il riso sarà cotto.
- Aggiungete il pepe a piacimento, togliete dal fuoco e lasciate riposare per 5 minuti circa prima di servirlo.