# RISO CON LA VERZA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cavolo verza,
- 4 costine di maiale,
- 150 g di riso semifino,
- 120 cl di brodo,
- carota,
- sedano,
- cipolla,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Pulire la verza, scottarla in acqua bollente per pochi minuti, scolarla e tritarla.
Cuocere le costine per 20 minuti in acqua bollente poi scolarle.
Preparare un trito con carota, sedano, cipolla e farlo soffriggere in olio, unire le costine, farle rosolare poi aggiungere la verza e il brodo.
Salare, pepare e cuocere piano per 20 minuti.
Versare il riso e cuocere per altri 15 minuti.
Aggiustare di sale e pepe e servire ben caldo.