RISO CON LA VERZA 2

Ingredienti per 4 persone:

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

Sbollentare le foglie di verza e tritarle.
Cuocere le costine di maiale per 20' in acqua bollente, scolarle e metterle da parte.
Dorare nell'olio un trito di cipolla, carota e sedano, unire la verza e le costine e rosolare.
Aggiungere il brodo, salare, pepare e far bollire per 20 minuti.
Versarvi il riso e farlo cuocere per 15 minuti.
Servire.