RISO ALLA TOSCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 200 g di ceci secchi,
- un litro e 1/2 di brodo di carne,
- un cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- 2 pomodori grossi molto maturi,
- 1 cucchiaio di olio di oliva,
- sale,
- pepe.

La sera mettete i ceci a bagno in acqua fredda.
Il giorno dopo scolateli e cuoceteli nel brodo in una pentola coperta, pcr 1 ora e 30 minuti.
Dopo questo tempo, unite un cucchiaino di concentrato di pomodoro, mescolate e se il brodo rimasto e poco, aggiungete dell'acqua che avrete già fatto bollire in quantità sufficiente per cuocere il riso.
Buttate il riso e fatelo cuocere mescolando spesso, fino a che tutto il brodo non si sarà consumato.
A cingue minuti dalla cottura aggiungete i pomodori tagliati grossolanamente.
Poi, condite con un po' di olio crudo e di pepe e servite.