RISOTTO ALLA CAMPAGNOLA CON FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g. di riso,
- 300 g. di fagioli borlotti in scatola,
- una confezione di polpa di pomodoro al basilico,
- un piccola verza,
- una cipolla,
- mezzo bicchiere di vino rosso,
- 20 g. di margarina,
- 2 cucchiai di olio,
- un dado al pomodoro per il brodo,
- formaggio grattugiato,
- sale.

Mondate la verza della crosta centrale e delle foglie esterne rovinate.
Scottate le foglie in acqua bollente, scolatele e stendetele su un canavaccio ad asciugare.
In una casseruola, soffriggete nell'olio la cipolla tritata.
Unite la polpa di pomodoro e cuocete per 10 minuti, quindi versate i fagioli privati dell'acqua di conservazione.
Quando tutto si sarà bene insaporito, aggiungete il riso e fatelo tostare.
Bagnatelo col vino e, quando questo sarà evaporato, unite la verza tagliata a striscioline e proseguite la cottura bagnando di tanto in tanto con brodo caldo.
Servite il risotto ben caldo, passando a parte il formaggio grattugiato.