RISOTTO ALLA PAESANA

Ingredienti:

- 500 g. di riso,
- 2 lt. di acqua,
- 500 g. di fagioli freschi (borlotti),
- 2 patate,
- sedano,
- 2 carote,
- 2 carciofi,
- mezza verza,
- 50 g. di burro,
- 60 g. di pancetta,
- 2 cucchiai di olio,
- un porro,
- parmigiano,
- sale,
- pepe.

Mettete al fuoco una pentola con l'acqua leggermente salata e i fagioli sgranati e fateli cuocere per 40 minuti circa.
Preparate ora tutte le verdure, patate, carote, carciofi, sedano e verza, il tutto tagliato a striscioline e mettetele nell'acqua fredda.
Poi scolatele e fatele rosolare in una casseruola con il burro, la pancetta tagliata a piccoli dadi e l'olio in cui avrete già fatto soffriggere il porro tagliato fine.
Lasciate cuocere adagio, scoprendo di tanto intanto la casseruola per rimestare.
Quando il soffritto sarà pronto, versatevi il riso già pulito e fatelo insaporire prima di aggiungervi anche i fagioli.
Fate cuocere il riso bagnandolo con il brodo dei fagioli e rimestando sempre con un cucchiaio di legno.
Quando il riso sarà ben cotto, al momento di servire, insaporite con una o due cucchiaiate di formaggio grattugiato e regolate di sale e pepe.