

# MINISTRONE DI VERZA E RISO

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di verza,
- 100 g di riso,
- 2 porri,
- 1 fetta di prosciutto crudo,
- 2 pomodori,
- rosmarino,
- 1 cucchiaio di formaggio grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Private le foglie di verza dalle costole dure, tagliatele a strisciole.

In una casseruola scaldate un cucchiaio d'olio allungato con un decilitro d'acqua e lasciatevi appassire a fiamma bassa porri, prosciutto e rosmarino tritati.

Aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati grossolanamente.

Salate, pepate e dopo 10 minuti unite le foglie di verza.

Mescolate, versate un litro d'acqua tiepida, cuocete per un quarto d'ora a fuoco moderato.

Portate a bollore, mettete il riso, mescolate e spegnete dopo circa 18 minuti.

Versate in una zuppiera, condite con alcuni cucchiai d'olio e uno di formaggio grattugiato.

Servite subito.