

RISO CON FAGIOLI E MAIALE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di riso parboiled,
- 250 g di fagioli neri,
- 200 g di carne grassa di maiale,
- sale,
- olio d'oliva,
- aglio,
- cipolla,
- peperoni.

Mettere per 8 ore circa i fagioli neri a bagno.

Il giorno successivo, in una pentola a pressione, ammorbidite i fagioli finché punzecchiandoli con una forchetta si schiacciano.

Non devono essere completamente cotti perché finiranno la cottura assieme al riso.

A parte, in una pentola grande, soffriggete lentamente il condimento fatto con olio, cipolla, peperoni, pezzi di carne grassa di maiale (grasselli, lardo, pancetta, ecc.), sale.

Aggiungete il riso e fatelo soffriggere senz'acqua.

Aggiungete i fagioli, che avrete cucinato precedentemente, una tazza e mezza d'acqua.

L'acqua deve essere quella usata per cuocere i fagioli per dar colore al congrès.

Versate il tutto nella pentola a pressione e fate cucinare a fuoco lento senza mescolare finché il riso si ammorbidisce.