

RISO E VERDURA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 350 g di fagioli,
- 300 g di piselli surgelati,
- 5 patate,
- 6 pomodori,
- zucchine,
- sedano,
- 3 carote,
- 1/2 verza,
- 1 cipolla,
- 70 g di burro,
- olio d'oliva,
- 70 g di pancetta,
- basilico.

Lessare i pomodori, tritare il sedano, le carote e le zucchine.

Soffriggere l'olio con il burro, la pancetta, il basilico.

Unire le zucchine, i pomodori, le carote e far insaporire per qualche minuto a fuoco dolce.

Diluire con 3 l d'acqua, cuocere per 45', unire le patate e i fagioli lessati e passati, la verza e i piselli e cuocere ancora per 30'.

Aggiungere il riso e cuocere mescolando.