

# RISO E VERZE

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di riso,
- 1 verza,
- 50 g di lardo,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 cotiche di maiale,
- 1 cipolla,
- 1 gambo di sedano,
- croste e scaglie di formaggio parmigiano,
- sale.

Mondate la verza delle foglie esterne più dure, lavatela e tagliatela a striscioline sottilissime.

Tritate la cipolla con il lardo e fatela soffriggere in una casseruola con l'olio.

Quando il soffritto risulterà ben rosolato aggiungete la verza e, dopo 5 minuti, il sedano tritato, le cotiche, il parmigiano in scaglie e le croste di parmigiano grattate e lavate.

Salate, coprite tutto d'acqua e cuocete a bassa ebollizione.

Quando la verza sarà cotta aggiungete il riso.

Ultimate la cottura mescolando di tanto in tanto e tenendo il riso piuttosto al dente.