

# RISOTTO ALLA CONTADINA

Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di riso,
- 300 g di verza,
- 3 patate,
- pomodori pelati,
- 1 cipolla,
- 50 cl di brodo,
- olio d'oliva extra-vergine,.
- 1 pizzico di sale,

Lavate e mondate la verdura.

Sbucciate le patate e tagliatele a pezzettini, poi tagliate la verza a striscioline.

Preparate il brodo.

Tritate la cipolla e fatela dorare in una casseruola con un po' d'olio.

Quando la cipolla è pronta, aggiungetevi i pomodori pelati e schiacciateli con una forchetta.

Dopo pochi minuti unite la verdura al soffritto, aggiungete un pizzico di sale e allungate con il brodo.

Lasciate cuocere per circa un quarto d'ora, poi unitevi il riso e mescolando con un cucchiaino di legno, a poco a poco aggiungete il resto del brodo, fino a completa cottura.