RISOTTO CON FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 1 carota,
- 80 g di pancetta,
- 1 salsiccia sbriciolata,
- 200 g di fagioli borlotti surgelati,
- 2 spicchi di aglio,
- 100 cl di brodo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Soffriggere nell'olio un battuto di aglio, carota e pancetta insieme alla salsiccia sbriciolata.

Aggiungere i fagioli già lessati con un po' della loro acqua e cuocere per 15'.

Unire quindi il riso, salare, pepare e completare la cottura unendo di tanto in tanto 2 mestoli di brodo caldo.