

Riso e verza



Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 verza (se grande)
- 300 gr di riso
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- sale q.b.
- olio extravergine d'oliva Mediterranea)
- peperoncino (a piacere)
- 1 cipolla
- scorze di parmigiano
- 2-3 pomodorini
- pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

1. *Mettere, in una pentola di acqua fredda il sedano, la carota e la cipolla, e la si porta ad ebollizione.*
2. *Intanto si pulisce la verza e togliendo anche qualche foglia esterna se è necessario, tagliamola a julienne e mettiamola nella pentola con le altre verdure.*
3. *Facciamo sbollire a fiamma bassa. Aggiungiamo 4 cucchiaini di olio evo saliamo e maciniamo un poco di pepe nero, aggiungiamo anche le scorze di parmigiano dopo averle grattate in superficie e lasciamo cuocere per almeno 20 minuti.*
4. *Aggiungiamo il riso dopo averlo prima sciacquato e facciamo cuocere per altri 15 minuti circa, se si asciuga troppo possiamo aggiungere un poco d'acqua bollente.*
5. *Terminata la cottura, possiamo aggiungere una grattugiata di parmigiano reggiano, facciamo riposare per almeno 5 minuti prima di servire.*