

Paniscia

Ingredienti:

sedano
porri
carote
cipolla
biete
aglio
fagioli borlotti
patate
zucca
verza
basilico
prezzemolo



Porre dell'acqua in una capiente pentola e, a freddo, aggiungere le verdure a pezzi, un pezzo di lardo, olio, concentrato di pomodoro e sale. Far bollire per 2 – 3 ore.

Il soffritto per la paniscia si prepara con un battuto di lardo, aglio e cipolla. A cottura del battuto si aggiunge il riso e, a poco a poco, il minestrone.

Aggiungere al soffritto il salame della duja o la mortadella di fegato sbriciolata e, appena sfrigola, anche un buon bicchiere di vino rosso. L'importante è mescolare e versare lentamente il minestrone senza stancarsi fino a giusta cottura del riso. Non deve risultare troppo asciutta, né troppo liquida.

Comune di MEZZOMERICO (NO) - Sito Ufficiale

Via Santa Maria, 12 - 28040 MEZZOMERICO (NO) - Italy
Tel. (+39)0321.976629 - Fax (+39)0321.97092
Codice Fiscale: 80009210032 - Partita IVA: 00528790033
EMail: info@comune.mezzomerico.no.it
Web: <http://www.comune.mezzomerico.no.it>