



Minestra di verza, riso e patate. - [Visualizza sul sito di rosaria](#)

Per 2 persone

un cuore di verza
un cuore di sedano
una patata
2 cucchiaini di olio
2 fette di prosciutto o pancetta o speck
1/2 cipolla
100g di riso per risotto....o come vi pare
1 dado
Calorie per persona 300 circa
Si configura come piatto unico

Tagliare a strisce la verza, la cipolla lo speck e il sedano.
Far rosolare in 2 cucchiaini di olio ed eventualmente un goccio di acqua.



Dopo qualche minuto, aggiungere le patate:



Far andare ancora un po' e poi aggiungere il riso ed allungare con brodo di dado.
Portare a cottura.

