



Risotto con la verza - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Primi piatti - riso - speck

200 gr di riso per risotti
1 cipolla piccola
4 cucchiaini di passata di pomodoro
1 bicchiere di olio di oliva
50 gr di speck a dadini
1/4 di verza
sale, pepe, grana grattugiato

soffriggere la cipolla tritata nell'olio con lo speck
lavare e tagliare a striscioline sottilissime la verza e rosolarla nel soffritto
unire la passata di pomodoro e cuocere lentamente per almeno 20 minuti, aggiungendo se necessario un pò
di acqua di tanto in tanto
aggiustare di sale e pepe
aggiungere il riso già cotto nella minestra di verza, mescolare e spolverizzare di abbondante grana o
pecorino grattugiato

