



Bimby: Panissa vercellese - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti per 4 persone: 400g di riso Carnaroli; 1 salame tipo sotto grasso; 50g di cotenne; 50g di lardo; 50g di burro; 100g di vino rosso corposo; 200g di fagioli freschi; 1 g di sedano; 1 carota; 1 verza piccola; 2 pomodori pelati.

Nel boccale tritare grossolanamente per 10 sec, vel. 5 il sedano, la carota, la verza, i pomodori. Aggiungere i fagioli e scolare, cuocere per 30 min. a 100"vel. 1 e mettere da parte. Nel boccale tritare per 10 sec. a vel. 5 il lardo, la cipolla, il salamino, aggiungere il burro e soffriggere per 3 min. Posizionare la farfalla, rosolare il riso e bagnarlo con il vino rosso. Aggiungere le verdure bollenti e proseguire la cottura per 8 min. 100" vel. 1. Aggiustare di pepe, lasciare 8 min. in autocottura. Versare nella risottiera e far riposare coperta per 3min. prima di servire.

eCucinando.it