

RISO E RAPE (RÌS E BURDUM)

INGREDIENTI

200 g di rape pelate e tagliate a fette fini

200 g di riso

50 g di lardo

1 litro abbondante di brodo carne

1 spicchio d'aglio tritato

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

grana grattugiato

- Mettere sul fuoco una casseruola col brodo.
- Quando si alzerà il bollore, unire le rape.
- Nel frattempo tritare il lardo e incorporare il prezzemolo con l'aglio.
- Al nuovo bollore del brodo, versare il riso e il composto tritato.
- Mescolare e portare il riso a cottura (20 minuti).
- Terminata la cottura, aggiungere una manciata di formaggio grattugiato.