

RISO E BRUSCANZOLI

Ingredienti per 4 persone

400 gr di brodo vegetale (600g acqua, 2 patate, 2 carote, 1 cipolla, sedano, un cucchiaino di olio di oliva extravergine, sale)

320 gr di riso vialone nano

200 gr di bruscanzoli bolliti e strizzati

200 gr di pancetta dolce

4 cucchiai di parmigiano

sale e burro qb



Procedimento

Mettete a bollire il brodo.

A cottura ultimata, unire il riso e farlo cuocere.

rosolare nel burro la pancetta.

Quando la pancetta avrà acquisito un colore dorato, unire i bruscanzoli e cuocere per un minuto.

A cottura quasi ultimata del riso, aggiungere i bruscandoli con la pancetta.

Alla fine, aggiungere il burro, mescolare e il grana a fuoco spento.

Servire.

Breve storia

Il riso e bruscandoli è piatto tipico della tradizione veneta, consumato in passato nel periodo della Quaresima.