

MINISTRONE VALDOSTANO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 60 g di verza,
- 2 patate,
- 40 g di piselli,
- 150 g di carote,
- 1 sedano,
- 1 porro,
- 1 cesto di insalata lattuga,
- 40 g di pancetta tesa,
- 30 g di burro,
- 150 cl di brodo di carne,
- 1 pizzico di zucchero,
- 1 pizzico di sale.

Fate rosolare nella pentola la pancetta tagliata a dadetti con il burro, poi metteteci le patate, le carote, le rape e i porri tutti tagliati a rondelle o pezzetti e, mescolando, lasciate soffriggere un po' perché si insaporiscano.

Versateci quindi il brodo e fatelo bollire per 10 minuti circa.

Nel frattempo tagliate lattuga e verza a listelle e, con i piselli, mettete tutto nella pentola, facendo cuocere per un'ora circa, dopodiché gettatevi il riso con un pizzico di sale e di zucchero portando a cottura.

Un pezzettino di burro finale non guasta, così come l'eventuale formaggio grana grattugiato o addirittura un po' di fontina valdostana in sottili scagliette.