

RISO CON FAGIOLI E MAIALE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di riso parboiled,
- 250 g di fagioli rossi,
- 200 g di lardo di maiale a pezzetti,
- sale,
- olio d'oliva,
- aglio,
- cipolla,
- peperoni.

Mettere per 8 ore circa i fagioli rossi a bagno.

Il giorno successivo, in una pentola a pressione, ammorbidite i fagioli finché punzecchiandoli con una forchetta si schiacciano.

Non devono essere completamente cotti perché finiranno la cottura assieme al riso.

A parte, in una pentola grande, soffriggete lentamente il condimento fatto con olio, cipolla, peperoni, lardo di maiale a pezzetti e 1 dado.

Aggiungete il riso e fatelo soffriggere senz'acqua.

Aggiungete i fagioli, che avrete cucinato precedentemente, una tazza e mezza d'acqua.

L'acqua deve essere quella usata per cuocere i fagioli per dar colore al congrès.

Versate il tutto nella pentola a pressione e fate cucinare a fuoco lento senza mescolare finché il riso si ammorbidisce.