

TIMBALLO CONTADINO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 1 patata,
- 2 carote,
- 1 sedano,
- 4 cucchiaini di piselli secchi,
- 2 pomodori,
- 50 g di pancetta,
- 50 g di burro,
- 150 g di carne da salsiccia,
- sale,
- pepe.

Mondate e tagliate a pezzi tutte le verdure.

Passate le fette di pancetta in una padella con burro ed olio; aggiungete la carne e tutti i legumi tranne i piselli che cuocerete separatamente in acqua.

Lessate il riso e mettetelo in uno stampo schiacciandolo bene.

Dopo 15 minuti rovesciatelo su un vassoio.

Servite mettendo in cima i piselli, intorno le fette di pancetta arrotolate e sopra la salsa.