

CREMA DI VERZA E RISO

Ingredienti per 4 persone:

- Olio,
- burro,
- 1/2 cipolla tritata,
- 1 fetta di pancetta,
- 1/4 di verza,
- 1 patata,
- 1 litro di brodo bollente,
- 700 g di riso.

In una casseruola fate soffriggere con un filo d'olio e un po' di burro, 1/2 cipolla tritata e 1 fetta di pancetta tagliata a dadini.

Aggiungete 1/4 di verza tagliata finemente e 1 patata a pezzetti.

Lasciate tostare per 5 minuti.

Versate 1 litro di brodo bollente preparato con 2 dadi e lasciate cuocere per 1 ora.

Frullate il tutto e servite la crema aggiungendo 700 g di riso bollito a parte.