

# PANISSA 1

Ingredienti per 4 persone.

- 350 grammi di fagioli teneri sgranati,
- 350 g di riso,
- 70 di lardo,
- un bicchiere di buon vino Barbera,
- un litro di brodo di carne,
- un salamino da sugo,
- un pezzetto di cotica di maiale,
- una cipolla,
- olio,
- burro e pepe.

Unite al brodo di carne mezzo litro di acqua, i fagioli e la cotica ben raschiata. Incoperchiate e mettete sul fuoco a fiamma bassa affinché i fagioli non si rompano. In un altro tegame largo fate quindi soffriggere il salame sbriciolato, il lardo pestato, due cucchiari d'olio, un pezzetto di burro e la cipolla affettata. Quando la cipolla sarà ben (r)appassita, unite il Barbera e lasciate evaporare, poi aggiungete il riso. Dopo avere mescolato con un cucchiaino di legno, coprite con il brodo, pepando a piacere. Mescolate di tanto in tanto e, a mano a mano che il riso si asciuga, aggiungete brodo e fagioli, sino al punto cottura che preferite. Per servire, disporre sul piatto tutt'attorno le fette di un altro salamino. E ricordate: tutte le massaie piemontesi non pesano mai il riso, ma ne buttano due manciate per persona.