

FAGIOLI E RISO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di fagioli borlotti surgelati,
- 100 g di pancetta affumicata,
- riso,
- 1 cipolla,
- 1 dado da brodo,
- prezzemolo,
- aglio,
- sale,
- pepe.

Lessate i fagioli.

A parte fate rosolare in olio la pancetta tagliata a dadini con la cipolla, l'aglio e il prezzemolo tritati.

Unite al soffritto i fagioli e mescolate bene.

Aggiungete un litro d'acqua e il dado; portate ad ebollizione e unire il riso e fate cuocere.

Aggiustate di sale e, se è gradito, pepate.