



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Riso e Fasoì alla Friulana



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

15 ore Tempo

Attrezzatura : **ciotola, pentola**

Ingredienti

- 150 gr di fagioli borlotti
- 50 gr di lardo
- 50 gr di pancetta
- 250 gr di patate
- 200 gr di riso
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 foglie di alloro
- 1/2 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- sale
- pepe

Preparazione Riso e Fasoi alla Friulana

Passo 1.

Mettete i fagioli in ammollo in acqua fredda una notte (12 ore).

Passo 2.

fate rosolare in un tegame il lardo e la pancetta tritati ed aggiungete la cipolla affettata, la costa di sedano, la carota e le patate tagliati a pezzi, i fagioli e le foglie di alloro.

Passo 3.

Versate 1,5 l d'acqua, portate ad ebollizione e fate cuocere a fuoco basso per 2 ore.

Passo 4.

Quando i fagioli sono cotti, aggiungete il riso, salate e pepate.

Passo 5.

Proseguite fino a cottura del riso.

Passo 6.

Servite la minestra ben calda.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)