



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

Bollito di maiale e riso



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 350 gr di riso
- 2 piedi di maiale
- 2 orecchie
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 pomodoro
- sale

Preparazione Bollito di maiale e riso

Passo 1.

Fate bollire il maiale insieme alla cipolla, al sedano e al pomodoro per 1 ora e mezza.

Passo 2.

Fate cuocere il riso nel brodo così ottenuto.

Note

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