



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

Riso e verza



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 200 gr di riso
- 1 verza
- 2 pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- formaggio grattugiato
- sale

Preparazione Riso e verza

Passo 1.

Tritare la verza e la cipolla e fatele soffriggere in olio abbondante.

Passo 2.

Aggiungete i pomodori ed il riso.

Passo 3.

Fate cuocere a fuoco moderato aggiungendo quando necessario del brodo caldo.

Passo 4.

Una volta cotto servite spolverizzadno le porzioni con il formaggio grattugiato.

Note

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