



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

## ***Panissa***



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

### **Ingredienti**

- 300 g di riso
- 300 g di fagioli
- 50 g di lardo
- brodo di carne
- un pezzetto di salamino sotto sugna
- cotica di maiale
- una cipolla
- olio d'oliva
- pepe

## **Preparazione Panissa**

### **Passo 1.**

In un recipiente, fate cuocere a fuoco lento la cotica con il brodo di carne, i fagioli e due bicchieri d'acqua.

### **Passo 2.**

In una padella, fate soffriggere nell'olio la cipolla tagliata a fette, il salamino e il lardo pestati.

### **Passo 3.**

Quando la cipolla sarà diventata dorata, versate il riso e un pizzico di pepe, portando a cottura aggiungendo di tanto in tanto il brodo con i fagioli.

### **Passo 4.**

Alla fine della cottura del riso, unite i fagioli rimasti.

### **Passo 5.**

Il piatto va servito ben caldo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)