



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

## *Minestra di riso e wurstel*



**4** Persone

**minestre** Categoria

**facile** Difficoltà

**3 ore e 45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **colino, casseruola**

### **Ingredienti**

- 500 g di carne di manzo
- 200 g di riso Vialone nano
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 2 cipolla
- 1 patata
- 1 spichhio d'aglio
- 2 ciuffetti di prezzemolo
- 2 foglie d'alloro
- 1 porro
- 60 g di burro
- 3 wurstel
- sale

## **Preparazione Minestra di riso e wurstel**

### **Passo 1.**

Per prima cosa preparate il brodo.

### **Passo 2.**

Versate in una pentola 2 litri d'acqua e mettete a freddo la carne di manzo tagliata a pezzi, ponete sul fuoco e quando l'acqua comincerà a bollire, aggiungete una carota, una costa di sedano, una cipolla, un porro, uno spicchio d'aglio, le foglie d'alloro, un ciuffetto di prezzemolo e una presa di sale.

### **Passo 3.**

Fate cuocere a fuoco basso per due ore e mezza, quando il brodo sarà pronto, filtratelo con un colino.

### **Passo 4.**

Preparate un trito con una cipolla, una carota e una costa di sedano.

### **Passo 5.**

Tagliate la parte bianca di porro a rondelle e la patata a dadini.

### **Passo 6.**

Fate soffriggere in una casseruola, il trito e il porro nel burro, aggiungete la patata a dadini e fate insaporire qualche minuto, quindi versate nella casseruola anche il riso e mescolate.

### **Passo 7.**

Fate tostare il riso un minuto, poi versate il brodo e fate cuocere 20 minuti.

### **Passo 8.**

Tritate il prezzemolo rimasto e tagliate a fettine di circa un centimetro i wurstel.

### **Passo 9.**

Cinque minuti prima della fine cottura, aggiungere al riso il prezzemolo e i wurstel.

### **Passo 10.**

Servite la minestra 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>)