

## Minestra di riso e verza

È un piatto piuttosto povero e molto semplice da cucinare, ma molto delicato e gustoso. Ottimo nelle fredde serate invernali. La verza più adatta è la “cappuccio” e, dicono sia migliore se raccolta dopo le prime brinate, che la rendono più dolce e croccante.

### Ingredienti:

2 manciate di riso  
1 verza invernale se piccola (1/2 se grande)  
1 patata  
1 manciata di fagioli borlotti  
1 spicchio d’aglio  
1 scalogno  
1 rametto di rosmarino  
3 o 4 foglie di salvia  
1 noce di burro  
3 cucchiaini d’olio extra vergine d’oliva  
1 dado  
parmigiano  
sale e pepe q.b.  
qualche fetta di pane raffermo per fare i crostini.

Lavare le foglie di verza e tagliarle a striscioline; pelare e grattugiare una bella patata; rosolare in una noce di burro e un po’ d’olio un trito d’aglio, scalogno, salvia e rosmarino; aggiungere una manciata di fagioli, la patata e le foglie di verza; rosolare un po’ mescolando bene tutti gli ingredienti e insaporire con un pizzico di sale; aggiungere il brodo bollente ottenuto con il dado; verso la fine della cottura aggiungere il riso; a parte preparare con il pane i crostini, ottenuti tagliando il pane raffermo a dadini e passandolo in forno a tostare (sono meno calorici di quelli ottenuti passandoli nel burro), è ottimo il pane nero di segale; versare la minestra nel piatto; aggiungere i crostini; un filo d’olio crudo; una spolverata di pepe nero e infine un’abbondante pioggia di parmigiano grattugiato.

