

Riso e fagioli

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale o acqua: 1 lt
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Fagioli: 200 gr
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 150 gr
- Sale: q.b.



Preparazione

Il **riso e fagioli** è un piatto unico delizioso e perfetto per scaldare le nostre giornate più fredde. Cremosa e gustosissima, questa è una ricetta che preparava sempre la mia nonna con i fagioli del suo orto, era il piatto che riuniva tutta la famiglia.

Il riso e fagioli è semplicissimo da preparare, per prima cosa dovrete mettere in ammollo i fagioli per almeno 8 ore prima di cucinarli, io faccio questa operazione sempre la sera prima.

Tagliate a pezzettini la cipolla e le carote e metteteli all'interno di una pentola. Unite i fagioli precedentemente messi in ammollo, scolateli e sciacquati per bene prima. Aggiungete poi i **Pomodori a Cubetti Pomì**, il brodo vegetale (o l'acqua se preferite, io metto il brodo per dare maggiore sapore alla zuppa) e lasciate cuocere per 30 minuti.

Trascorso il tempo, aggiungete il riso e continuate la cottura per 13-15 minuti, il riso dovrà rimanere al dente. Controllate la cottura di tanto in tanto, se necessario, aggiungete un altro po' di acqua o brodo.

Il riso e fagioli è pronto, è cremoso e saporito! Per me non deve mancare un po' di peperoncino piccante e vi consiglio di mettere sopra un filo di olio extra vergine di oliva a crudo.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
150 gr

