

12. Minestra autunnale



8 porzioni

Ingredienti:

1 verza

1 cipolla

250 grammi di riso (Arborio)

8 würstel

8 cucchiari di parmigiano grattugiato

1,5 litri di brodo di carne

olio d'oliva e burro

pepe

Preparazione:

1. Lavare la verza, togliere la parte dura e tagliare le foglie a striscioline.
2. Tagliare la cipolla finemente e friggerla nell'olio e nel burro.
3. Aggiungere la verza, mescolare e friggere e aggiungere il brodo.
4. Quando la verza è un po' cotta, aggiungere il riso e cuocere altri 15 minuti.
5. Pelare i würstel e tagliarli a fettine.
6. Versateli nella minestra e fate cuocere ancora qualche minuto.
7. Per finire aggiungere pepe macinato al momento e parmigiano.