

Riso alla valtellinese

Vorbereitungszeit: 000 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 000 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Wirsing klein	St.		1
Reis	g		300
Bohnen (weiß) aus der Dose *)	g		500
Butter	g		50
Salbeiblätter	St.		12
Parmesankäse gerieben	Tasse		2
Salz			
Wasser	ml		600

*) Man kann auch getrocknete weiße Bohnen verwenden.
Dann diese über Nacht einweichen und in Salzwasser weich kochen

VORBEREITEN:

1. Wirsing in feine Streifen schneiden.
2. Käse reiben.
3. Salbeiblätter in Butter rösten.

ZUBEREITUNG:

1. Wirsing in Butter andünsten und salzen.
2. Reis und Wasser zufügen und ca. 20 Minuten köcheln lassen bis alles Wasser aufgesogen ist.
3. Abgespülte Bohnen zufügen und warm werden lassen.
4. Geröstete Salbeiblätter und die Hälfte des geriebenen Käses untermischen.
5. Evtl. nachsalzen.
6. Anrichten mit dem restlichem Käse zum darüber streuen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * als Beilage zu Fleischgerichten vom Schwein und Rind.