

Ingredienti:



1 pollo ruspante,

600gr Riso Carnaroli (possibilmente dell' Az Agr. La Fagiana),

sedano, carota, cipolla, brodo

Procedimento:

Tagliare a pezzi il Pollo ruspante, lavarlo e asciugarlo.

In un pentola fare un soffritto di sedano, carota e cipolla a fuoco lento, quando sarà dorato mettere i pezzi di pollo.

Sfumare con vino bianco, aggiustare di sale e pepe.

Versare 3-4 cucchiari di concentrato di pomodoro.

A 3/4 di cottura aggiungervi il riso Carnaroli e versare il brodo di carne bollente un po' alla volta, mescolando.

A cottura ultimata spolverare con Grana grattugiato e servire caldo.

Vino consigliato:

Raboso Piave