

Piatto tipico del basso Polesine, tra i raccoglitori di canna.

Ingredienti per persona

- 30 g di fagioli borlotti secchi ammollati dalla sera precedente
- 60 g di riso del Delta del Po
- 40 g di olio d'oliva
- brodo vegetale (cipolla/carota/sedano/aglio) q. b.
- 5 g conserva di pomodoro
- aromi: rosmarino/salvia/alloro
- sale e pepe

Preparazione

Cuocere in precedenza i fagioli al dente nel brodo con tutti gli ingredienti, ad esclusione del sale. Aggiungere il riso lasciando liquido sufficiente a coprire e continuare la cottura fino ad assorbimento. Aggiustare di sale. Servire con formaggio grana.



Riso alla cannarola