

## PANICCIA VALSESIANA per 4-6 persone

### Ingredienti per la minestra:

carote  
verza  
porri  
cipolle  
sedano  
patate  
fagioli  
Carne e ossa per brodo  
Riso (40 gr. per persona)  
Burro

### Per il condimento:

carne trita (150-200 gr.)  
pancetta (100 gr)  
pomodori  
sedano  
cipolla  
carote  
½ bicchiere di vino bianco o rosso  
Sale  
Olio d'oliva

Pulire bene tutte le verdure e tagliarle a pezzetti

Lessare i fagioli

Preparare un buon brodo con ossa e carne

Preparare il **condimento**:

In una casseruola versare un po' di olio d'oliva e rosolare un pochino di sedano, cipolla e carota tritati finemente.

Aggiungere la pancetta, poi la carne trita, e far rosolare bene mescolando.

Versare mezzo bicchiere di vino e lasciare evaporare.

Aggiungere il pomodoro tritato, salare e poi coprire con brodo e far cuocere per un'ora circa.

In una pentola mettere il brodo di carne.

Quando il brodo prende il bollore, versare tutte le verdure tagliate a pezzetti: carote, porri, cipolle, verze, coste, zucchine, sedano e far cuocere per circa mezz'ora.

Aggiungere le patate e far cuocere per 15-20 minuti.

Poi aggiungere i fagioli già lessati e il condimento.

E infine versare il riso.

A fine cottura del riso e prima di servire, aggiungere un pezzo di burro e mescolare bene affinché si sciolga completamente.

Servire ben caldo

## **PANICCIA VALSESIANA pour 4-6 personnes**

### **Ingrédients pour la soupe:**

carottes  
chou vert  
poireaux  
oignons  
céleri  
blettes  
pommes de terre  
haricots  
viande et os pour la préparation du bouillon  
riz (40 gr. par personne)  
beurre

### **Pour l'assaisonnement :**

viande hachée (150-200 gr.)  
lard maigre (100 gr)  
tomates  
céleri  
oignon  
carottes  
1/2 verre de vin blanc ou rouge  
sel  
huile d'olive

1)- Nettoyez bien tous les légumes et coupez-les en dés

Faire bouillir les haricots

Préparez un bon bouillon avec des os et de la viande

2)- Préparez l'assaisonnement :

Dans une casserole, verser un peu d'huile d'olive et faire revenir un peu de céleri, d'oignon et de carotte finement hachés.

Ajouter le lard, puis la viande hachée, et faire dorer en mélangeant.

Verser un demi-verre de vin et laisser s'évaporer.

Ajouter la tomate hachée, saler puis couvrir de bouillon et cuire pendant environ une heure.

3)- Dans une casserole, mettre le bouillon de viande.

Lorsque le bouillon bout, versez tous les légumes coupés en dés: carottes, poireaux, oignons, chou, blettes, courgettes, céleri et faites cuire pendant environ une demi-heure.

Ajouter les pommes de terre et cuire pendant 15-20 minutes.

Ajouter ensuite les haricots déjà bouillis et l'assaisonnement (2).

Et enfin verser le riz.

À la fin de la cuisson du riz et avant de servir, ajouter un morceau de beurre et mélanger bien pour qu'il fonde complètement.

Servir chaud

## **PANICCIA VALSESIANA für 4-6 Personen**

### **Zutaten für die Suppe:**

Möhren  
Wirsing  
Porree  
Zwiebeln  
Sellerie  
Kartoffeln  
Kidneybohnen  
Fleisch und Knochen für Brühe  
Reis (40 gr. pro Person)  
Butter

### **Zum Würzen:**

Hackfleisch (150-200 gr.)  
Speck (100 gr)  
Tomaten  
Sellerie  
Zwiebeln  
Möhren  
1/2 Glas Weiß- oder Rotwein  
Salz  
Olivenöl

Reinigen Sie das gesamte Gemüse gut und schneiden Sie es in kleine Stücke

Kochen Sie die Bohnen

Bereiten Sie eine gute Brühe mit Knochen und Fleisch zu

Bereiten Sie das Dressing vor:

In einen Topf etwas Olivenöl geben und etwas Sellerie, Zwiebel und Karotte fein gehackt anbraten.

Fügen Sie den Speck hinzu, dann das Hackfleisch und bräunen Sie ihn gut umrührend.

Gießen Sie ein halbes Glas Wein und lassen Sie es verdunsten.

Fügen Sie die gehackte Tomate, Salz hinzu und dann mit Brühe abdecken und etwa eine Stunde kochen.

In einen Topf die Fleischbrühe geben.

Wenn die Brühe kocht, gießen Sie das gesamte Gemüse in kleine Stücke geschnitten: Karotten,

Lauch, Zwiebeln, Kohl, Rippchen, Zucchini, Sellerie und kochen Sie für etwa eine halbe Stunde.

Fügen Sie die Kartoffeln hinzu und kochen Sie für 15-20 Minuten.

Dann fügen Sie die bereits gekochten Bohnen und das Dressing hinzu.

Und schließlich den Reis einschenken.

Am Ende des Kochens des Reises und vor dem Servieren ein Stück Butter hinzufügen und gut mischen, so dass es vollständig schmilzt.

Heiß servieren

## **PANICCIA VALSESIANA for 4-6 persons**

### **Ingredients for the soup:**

carrots  
Savoy cabbage  
leeks  
onions  
celery  
potatoes  
kidney beans  
Meat and bones for broth  
Rice (40 gr. per person)  
Butter

### **Seasoning:**

minced meat (150-200 gr.)  
bacon (100 gr)  
tomatoes  
celery  
onion  
carrots  
1/2 glass of white or red wine  
Salt  
Olive oil

Clean all the vegetables well and cut them into small pieces

Boil the beans

Prepare a broth with bones and meat

Dressing:

Pour a little olive oil into a saucepan and sauté some finely chopped celery, onion and carrot.

Add the bacon, followed by the minced meat, and cook, meanwhile stirring continuously.

Pour in half a glass of wine and let it evaporate.

Add the chopped tomato, a pinch of salt and then cover with the broth. Let the mixture simmer for about an hour.

Transfer the meat broth into a pot.

When the broth reaches boiling point, toss in all the finely chopped ingredients: carrots, leeks, onions, cabbage, ribs, courgettes, celery and cook for about half an hour.

Add the potatoes and cook for 15-20 minutes.

Then, add the previously boiled beans and the dressing.

The last step is to add the rice.

When the dish is cooked and ready to be served, add a knob of butter and mix well until it has melted and blended fully.

Serve hot.