

### LA "PANISCIA" NOVARESE O LA "PANISSA" VERCELLESE ?

#### La Paniscia di Novara

Vi proponiamo un piatto tipico della pianura novarese, a base di riso, uno dei prodotti più famosi del Piemonte.

Ingredienti per 4 persone :

- \* gr. 360 di riso
- \* gr. 50 burro
- \* gr. 50 di lardo
- \* gr. 70 di cotenne di maiale
- \* 1 salame
- \* gr. 200 di fagioli freschi borlotti
- \* 1 cipolla
- \* 1/2 cavolo verza
- \* 1 carota
- \* 1 gambo di sedano
- \* 1 cucchiaino di salsa di pomodoro
- \* 1 bicchiere di vino rosso
- \* sale e pepe

Lavare e fare a pezzi tutte le verdure (meno la cipolla) e le cotenne, metterle in pentola con 2 litri di acqua salata, lasciandole bollire per quasi 3 ore.

Poco prima che le verdure abbiano finito di cuocere, fare un soffritto in una casseruola con il lardo tritato, la cipolla affettata sottile, metà del burro e il salamino sbriciolato.

Rosolare un po' e poi aggiungere il riso, mescolare e aggiungere il vino.

Quando questo è evaporato, abbassare un po' la fiamma e aggiungere, poco a poco, tutto il brodo con le sue verdure, fino a completa cottura del riso. Spento il fuoco, mescolare nel risotto il rimanente burro e spolverizzarlo di pepe, senza aggiungere formaggio (così... vuole la tradizione....)

Tempo di preparazione : 3 ore circa

#### La "Panissa" vercellese

E' la versione vercellese della "paniscia", dalla quale si differenzia per qualche ingrediente e per semplice pronuncia dialettale...

Ingredienti per 4 persone:

- \* gr. 400 di riso
- \* 1 noce di burro

- \* gr. 50 di lardo
- \* gr. 100 di olio di oliva
- \* 1 salamino
- \* 1/2 cipolla
- \* brodo di verdure varie
- \* gr. 300 di fagioli borlotti
- \* sale e pepe
- \* grana grattugiato

Come si può notare, mancano vino e cotenne, aumentano le dosi di riso e di fagioli, è presente l'olio di oliva ed il brodo è separato dalle verdure, ma preparato con le stesse della Paniscia, inoltre è richiesto il grana grattugiato.

Preparare un brodo di verdure e farvi cuocere insieme anche i fagioli.

Il procedimento è analogo al precedente: fare un soffritto di cipolla affettata, con lardo pestato e olio, in cui si fa imbiondire il riso : metterci quindi il salamino sbriciolato insieme ai fagioli e a poco brodo e, allorché questo è assorbito, cominciare ad aggiungere gradatamente il resto del brodo vegetale, fino a cottura.

Infine, sciogliervi il burro e servire con molto grana.