
Paniscia...

Ingredienti

Paniscia alla Novarese in uso nell'Ottocento:

In 2 litri d'acqua

200 g di fagioli borlotti ammollati

300 g di verza stracciata a mano e senza coste

1 gambo di sedano

1 carota tritata

1 cucchiata di conserva di pomodoro

Utilizzi

Cuocere a fiamma vera fino alla bollitura, poi a fuoco stanco e a casseruola scoperta per almeno tre ore. La zuppa deve risultare brodosa quindi, all'occorrenza, aggiungere acqua calda.

Affettate poi una piccola cipolla, pestare mezz'etto di lardo, un salamino della duja e sbriciolare il tutto in una padella, fare rosolare, aggiungere mezzo chilo di riso e bagnano con un bicchiere di vino rosso.

Quando il vino si è asciugato, tirare a cottura il riso con mestolate di zuppa di verdura.

Secondo i tradizionalisti, la paniscia non richiede formaggio grattugiato, ma una buona impepata.

ATL NOVARA

Agenzia di Accoglienza e Promozione Turistica Locale Provincia di Novara

Baluardo Quintino Sella, 40 - 28100 Novara (NO)

Tel. 0321.394059 - Fax 0321.631063

eMail: info@turismonovara.it - Web: www.turismonovara.it