

## “LA PANISSA” risotto della Lomellina

Preparare del brodo di fagioli borlotti con carota sedano cipolla e un rametto di rosmarino. In un tegame, rosolare col burro un pezzo di cipolla tagliata fine, aggiungere la luganega a pezzetti; appena preso colore aggiungere il riso e lasciarlo rosolare indi aggiungere un bel bicchiere di vino rosso. Una volta asciugato, portarlo a cottura col brodo filtrato. Verso la fine della cottura unire tutti i fagioli e se occorre pepe e sale. La panissa è pronta quando piantando un cucchiaino nel risotto resterà in piedi.

