

Questo sito contribuisce alla audience di

(<http://www.virgilio.it>)



(/)

Home (<http://www.buonissimo.org/>) > Ricette (/ricettario/lettera/C) > Piatti unici (/ricettario/portata/52_Piatti_unici)

Congris

Il congris costituisce un classico della cucina cubana, uno dei piatti che vanta la stessa notorietà dell'ajaco (una minestra a base di patate e carne), il piatto nazionale.



(/lericette/2536_Congris/view/fotogallery)

Mi piace

Condividi

212

Tweet

G+1

0

1

Vai alla ricetta per immagini

(/lericette/2536_Congris/view/fotogallery)



Portata:

Piatti unici (Vedi altre Ricette) (/ricettario/portata/52_Piatti_unici)



Cucina internazionale:

Cuba (Vedi altre Ricette) (/ricettario/stato/52_Cuba)



Difficoltà:

Media



Persone:

8



Tempo:

1h 15 m

Ricettari correlati

Ricettario: **Riso** (/ricettario/rubrica/13065_Riso)

Ricettario: **Aglio, proprietà e ricette** (/ricettario/rubrica/13119_Aglio__proprietà_e_ricette)

Ricettario: **Cipolla, proprietà e ricette** (/ricettario/rubrica/13125_Cipolla__proprietà_e_ricette)

Ricettario: **Peperoni** (/ricettario/rubrica/13121_Peperoni)

Ricettario: **Fagioli, caratteristiche e ricette** (/ricettario/rubrica/13173_Fagioli__caratteristiche_e_ricette)

INGREDIENTI

450 g	Riso parboiled
250 g	Fagioli neri o rossi
200 g	Carne di maiale grassa
q.b.	Sale
q.b.	Olio
1 spicchio	Aglione
q.b.	Cipolla
q.b.	Peperoni

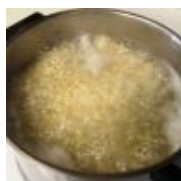
PREPARAZIONE



Mettere per 8 ore circa i fagioli neri o rossi a bagno. Il giorno successivo, in una pentola a pressione, ammorbidite i fagioli finchè punzecchiandoli con una forchetta si schiacciano. Non devono essere completamente cotti perchè finiranno la cottura assieme al riso.



A parte, in una pentola grande, soffriggete lentamente il condimento fatto con olio, cipolla, peperoni e pezzi di carne grassa di maiale (grasselli, lardo, pancetta, ecc. vanno bene anche dei pezzetti d'agnello), sale o meglio un dado.



Aggiungete il riso e fatelo soffriggere senz'acqua. Aggiungete i fagioli, che avrete cucinato precedentemente, una tazza e mezza d'acqua. L'acqua deve essere quella usata per cuocere i fagioli per dar colore al congris.



Versate il tutto nella pentola a pressione e fate cucinare a fuoco lento senza mescolare finchè il riso si ammorbidisce.

MI piace Condividi 212

Tweet G+1 0

1

Vai alla ricetta per immagini  (/lericette/2536_Congris/view/fotogallery)

Chi siamo (/istituzionali/10836_Chi_siamo) • Contatti (/istituzionali/14029_Contatti) • Note legali (/istituzionali/14030_Note_legali) • Cookie policy (/cookie.html)

© 2000 - 2016 BUONISSIMO.ORG TUTTI I DIRITTI RISERVATI - P. IVA 07308600969