

# Riz à la vercellese au fromage Parmesan



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
20 minutes



Temps de cuisson  
105 minutes

## Ingrédients

100 g de [fromage Parmesan](#)  
250 g haricots mi-secs  
250 g riz  
70 g lard  
1 l 1/2 bouillon de légumes  
2,5 cl huile d'olive  
50 g chair à saucisses  
1/2 oignon  
sel, poivre

## Préparation

Si les haricots sont secs, les tremper 6 heures avant l'emploi. Cuisez les haricots dans le bouillon, départ à froid, 1 heure. Hachez le lard et l'oignon, faites-les rissoler dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez le riz, laissez-le dorer en remuant à la mouvette. Ajoutez les haricots cuits, la chair à saucisses émietée et une louche de bouillon. Peu à peu, ajoutez le reste du bouillon, jusqu'à ce que le riz soit complètement cuit. La panissa doit être très compacte et homogène. On la sert abondamment poudrée de Parmesan.

Plat rustique qui fut durant des siècles la nourriture des pauvres gens des rizières de la région de Vercelli. Ce mets porte aussi le nom de *paniscia* à Novara.