

Ragout de côte de bette

Ragout de côte de bette

Recette avec des côtes de bette

Ragout de côte de bette

Vos côtes de bette, 2 oignons hachés, 60 gr de riz, 1 CS d'huile, 1CC de coriandre moulu, 1CC de paprika, sel poivre. Faites suer quelques instants le blanc des côtes coupées en morceaux dans de l'huile avec l'oignon, ajoutez ensuite les épices et le vert des côtes (si vous le désirez). Ajoutez un demi verre d'eau, couvrez et laissez cuire environ une demi-heure. Ajoutez ensuite le riz et laissez cuire encore une vingtaine de minutes en remuant et ajoutez de l'eau s'il le faut.