



Il **risotto affumicato** è un gustoso primo piatto che ricorda i sapori e i profumi della cucina di montagna, dove vengono preparati diversi piatti con prodotti affumicati. Il risotto affumicato è una ricetta semplice da realizzare e molto saporita: basterà tostare il riso con cipollotti tritati e pancetta affumicata e mantecarlo, alla fine, con dell'ottima scamorza affumicata. Preparando il risotto affumicato avrete sicuramente successo, sia in famiglia, sia con degli ospiti a cena!

### Ingredienti:

**Pancetta affumicata** 50 gr  
**Scamorza (provola) affumicata** 100 gr  
**Brodo vegetale** 1 lt  
**Burro** 20 gr  
**Cipollotto fresco** 2 cipollotti  
**Pepe** q.b.  
**Riso** 320 gr  
**Olio di oliva extravergine** 2 cucchiari

### Preparazione:



Per preparare il risotto affumicato mondate e tritate finemente i cipollotti, quindi fateli appassire in un tegame a fuoco dolce (1), con l'olio extravergine di oliva e il burro. Tagliate a piccoli pezzi la pancetta affumicata (2), aggiungetela al cipollotto (3) e lasciatela indorare ed insaporire per un paio di minuti.



Unite il riso (4), fatelo tostare qualche minuto, mescolando frequentemente per evitare che si attacchi (5), poi unite al tutto 2-3 mestoli di brodo vegetale (6). Continuate la cottura per 15 minuti, aggiungendo del brodo quando il riso tende ad asciugarsi.



Nel frattempo tagliate a dadini la provola affumicata (7) e, a cottura quasi ultimata, unitela al riso (8), aggiustate di sale e pepe (9), quindi mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti. Il vostro risotto affumicato è pronto: impiattate e servitelo finché è caldo.