

Il Risotto patate e pancetta è un primo delizioso e semplicissimo da preparare. Sono sempre alla ricerca di primi particolari e sperimentando un po' in



cucina è nato questo risotto: lo adoro! Sono sicuro che il risotto patate e pancetta piacerà tantissimo anche a voi.

Ingredienti per 4 persone:

350 gr di riso
130 gr di pancetta
150 gr di parmigiano grattugiato
2 patate grandi
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
1 l di brodo vegetale
una cipolla
una noce di burro (opzionale)
pepe nero q.b.

Procedimento:

Realizzare il risotto patate e pancetta è facilissimo, come prima cosa preparate il brodo (o utilizzate quello già pronto).

In una padella grande, fate imbiondire la cipolla tritata finemente in un paio di cucchiaini di olio, dopodiché fate saltare la pancetta ed unite le patate tagliate a piccoli cubetti. Fate cuocere per un paio di minuti.

Aggiungete il riso, fatelo tostare per un minutino e aggiungete un po' di brodo per avviare la cottura.

Coprite con un coperchio e fate cuocere per 12-13 minuti. Controllate spesso che il risotto non rimanga mai asciutto, in questo caso aggiungete altro brodo.

A cottura ultimata, mantecate il risotto patate e pancetta aggiungendo il parmigiano grattugiato, una noce di burro e pepe nero.

Servite il risotto patate e pancetta ben caldo, vedrete che bontà!

